

Marillen-Happen

56 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 ml Rum
50 ml Orangensaft
200 g zerbröselte Biskotten (oder Butterkekse)
50 g Dr. Oetker Schokolade Blättchen
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 KL Lebkuchengewürz

Zum Aprikotieren:

ca. 270 g passierte
Marillenmarmelade

Zum Glasieren und Bestreuen:

Dr. Oetker Pistazien gehackt
300 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 1/2 Becher)

1 Konfekt-Masse:

Marzipan mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) gut verkneten.

2 Einen Backrahmen (16 x 28 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse gleichmäßig darin andrücken und glatt streichen.

3 Zum Aprikotieren:

Die Marmelade in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Auf der Masse verstreichen und - am besten über Nacht - fest werden lassen.

4 Den Backrahmen entfernen. Die Gebäckplatte in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Die Quadrate so diagonal durchschneiden, dass 56 Dreiecke entstehen.

5 Zum Glasieren und Bestreuen:

Die Marillen-Happen mit erwärmter Glasur überziehen und beliebig mit Pistazien bestreuen.