

# Würfelkonfekt

etwa 25 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Konfekt-Masse:

200 g flüssige Vollmilch-Kuvertüre  
2 EL Mascarpone (ital. Frischkäse)  
40 g Dr. Oetker Nuss Nougat  
40 g gehackte, geröstete Pinienkerne  
25 g gehackte Walnüsse  
100 g zerbrochene Butterkekse  
50 g dunkle Kekse (z.B. Schokoknöpfe)  
40 ml Weinbrand

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Konfektmasse:**  
Für die Masse Kuvertüre, Mascarpone und Nougat zu einer glatten Masse verrühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und vermischen.
- 2** Einen Backrahmen (15 x 15 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und die Masse darin gleichmäßig verteilen. 2 - 3 Std. kalt stellen.  
  
Die Konfektmasse in Würfel (3 x 3 cm) schneiden.
- 3** Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Pinienkerne und Walnüsse können auch durch geschälte, gehackte Mandeln ersetzt werden.