



Ingwer-Marzipan-Riegel

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ingwer, frisch	50 g
Vanilleschote	1 St.
Marzipanrohmasse	200 g
Cognac	15 ml
Schokolade, Zartbitter	150 g
Schokolade, Weiß	25 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backpapier, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. Ingwer schälen und fein hacken, ca. 2 TL beiseitestellen. Vanilleschote längs halbieren, mit der Rückseite eines Messers das Mark auskratzen. In einer Schüssel übrigen Ingwer mit Marzipan, Vanillemark und Cognac verkneten. Marzipanmasse zwischen 2 Lagen Backpapier mit einem Nudelholz 1 cm dick ausrollen und in 18 Streifen (je ca. 2 x 5 cm) schneiden.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Zartbitter-Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Marzipanstreifen in Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier setzen. Trocknen lassen.
3. Weiße Schokolade ebenfalls grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Streifen damit verzieren. Ingwer-Marzipan-Riegel mit übrigem Ingwer verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	504 kcal		
Kohlenhydrate	42 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	9 g	Fette	33 g