Marzipanherzen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Eier	1 St.
Pistazien	120 g
Marzipanrohmasse	200 g
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Kuvertüre, weiß	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Nudelholz, Ausstecher

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Pistazien fein hacken. In einer Schüssel Marzipan-Rohmasse, 100 g Pistazien und Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche die Masse etwa 0,5 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen (Ø 3–5 cm).

2. Marzipanherzen auf ein mit Backblech mit Backpapier legen und ca. 5 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen in einem Topf Wasser erhitzen. Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Marzipanherzen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen, mit übrigen Pistazien bestreuen und auf ein Backblech mit Backpapier setzten. Marzipanherzen ca. 10 Min. trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	226 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g