



Marzipan- Walnuss- Stäbchen

Zutaten

Teig

200 Gramm Marzipanrohmasse

100 Gramm geriebene Walnüsse

80 Gramm Zucker

1 Eiweiß

1 Tl. Orangen Extrakt

Prise Salz

Außerdem

Ca. 100 Gramm Kochschokolade

geriebene Walnüsse



Zubereitung

Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten mischen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Ofen auf **180° O/U** vorheizen.

Den Teig kurz mit den Händen durchkneten. Ein Stück vom Teig abschneiden und zu einer 1 cm dicke Rolle formen. Ca. 5 cm lange Stücke abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech nebeneinander legen.

Ca. **12 Minuten** backen. So lange wiederholen, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Schokolade schmelzen lassen. Die Enden der Stäbchen in Glasur tunken. Eventuell ein paar Streifen über die Stäbchen ziehen und mit geriebenen Walnüssen bestreuen.

Schöne Adventszeit!



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com