

Rezept: Schoko-Marzipan-Adventskranz

Ein kleiner Adventskranz aus Marzipan und Schokolade ist ein süßes Geschenk, an dem man sich nicht die Finger verbrennt.



Was du dafür brauchst:

- 200g Marzipan-Rohmasse
- 4 Waffelröllchen
- 200g Schokoladen-Kuvertüre
- Puderzucker, Zitrone, Zitronenpresse
- Kochtopf, Schüssel (am besten mit Griff), Kochlöffel fürs Wasserbad zum Schmelzen
- kleine Schüssel und Löffel oder Quirl für den Zitronenguss
- Backpapier

Und so geht es:

1. Rolle die Marzipanmasse zu einer dicken Wurst. Forme einen Kranz.
2. Erhitze vorsichtig etwas Wasser im Kochtopf. Schmelze im Dampf die Kuvertüre in der Schüssel. Schüssel und Schoki sollten keinen Kontakt zum Wasser haben.
3. Bedecke den Kranz ganz mit geschmolzener Kuvertüre.
4. Lege den Schokokranz zum Abtropfen auf Backpapier.
5. Drücke die Waffelröllchen auf die noch weiche Schokolade.
6. Stell den Kranz etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
7. Schneide überstehende Schokolade ab.
8. Presse die Zitrone aus. Verrühre 1 EL Puderzucker mit ein paar Tropfen Zitronensaft. Der Guss soll dickflüssig sein.
9. Trage auf die Spitze der «Kerzen» dick Zuckerguss auf. Er darf ruhig leicht überlaufen.
10. Stecke zum Schluss Mandeln als Kerzenflammen obendrauf!

Rezept: Schoko-Marzipan-Adventskranz

