



MARZIPAN-NUSS-ROLLEN



QimiQ BENEFITS

- Kein Kochprozess nötig
- Einfache Zubereitung



Tips

Anstatt Zimt kann auch Kardamom verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

250 g	QimiQ Cream Base
500 g	Marzipan (almond paste)
2 package	Fresh sweet short crust pastry[Tante Fanny]
	Red currant jam
250 g	Hazelnuts, grated and roasted
50 g	Fine granulated sugar
1 pinch(es)	Cinnamon
5 g	Vanilla sugar
2 cl	Rum
2	Egg yolk(s)

METHOD

1. Marzipan auf die Größe der Mürbteigböden ausrollen.
2. Mürbteigböden mit Marmelade bestreichen und mit Marzipan belegen.
3. Für die Nussmasse die restlichen Zutaten vermengen.
4. Die Mürbteigböden der Länge nach halbieren. Mit der Nussmasse bestreichen, dabei am Rand einen Streifen von 1,5 cm frei lassen. Der Länge nach einrollen.
5. Die fertigen Rollen für ca. 15 Minuten in den Tiefkühlschrank geben.
6. Die Rollen in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 °C (Umluft) für ca. 8 Minuten goldbraun backen.