



# MARZIPAN-NUSS-ROLLEN



## QimiQ AVANTAGES

- Kein Kochprozess nötig
- Einfache Zubereitung



## Conseils

Anstatt Zimt kann auch Kardamom verwendet werden.

## INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| <b>250 g</b>    | QimiQ Sauce Base              |
| <b>500 g</b>    | Pâte d'amandes                |
| <b>2 paquet</b> | Pâte brisée sucrée et fraîche |
|                 | Confiture de groseille rouge  |
| <b>250 g</b>    | Noisettes, râpées et grillées |
| <b>50 g</b>     | Sucre cristallisé             |
| <b>1 pincée</b> | Cannelle                      |
| <b>5 g</b>      | Sucre vanillé                 |
| <b>2 cl</b>     | Rhum                          |
| <b>2</b>        | Jaune(s) d'œuf                |

## PRÉPARATION

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.