



MARZIPAN-NUSS-ROLLEN



QimiQ VANTAGGI

- Kein Kochprozess nötig
- Einfache Zubereitung



Suggerimenti

Anstatt Zimt kann auch Kardamom verwendet werden.

INGREDIENTI PER 50

250 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Marzipane
2	Pasta frolla dolce fresca
	Marmellata di ribes rosso
250 g	Nocciole, grattugiate e tostate
50 g	Zucchero cristallino
1	Cannella
5 g	Zucchero vanigliato
2 cl	Rum
2	Tuorlo d'uovo

PREPARAZIONE

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.