

Haselnuss-Schuhe

Zutaten:

200g Rohmarzipan

200g Puderzucker

Rosenblütenwasser

100-150g gemahlene Haselnüsse

geröstete Pinienkerne

Dieses Rezept ist eigentlich eine ganz einfache Marzipan-Variante. Dazu stellt man erst einmal feines Marzipan her, indem man das Rohmarzipan mit dem Puderzucker nach und nach verknetet. Ein paar Tropfen Rosenblütenwasser zufügen, damit der Teig geschmeidiger wird. Dann die gemahlene Haselnüsse einkneten. Die Masse sollte nun überwiegend nach Nuss schmecken.

Als Tipp kann man an dieser Stelle auch schon ein paar gemahlene und geröstete Pinienkerne untermischen.

Dann die Masse zu kleinen Schuhen formen. Je nach Geschmack, mit oder ohne Pinien.

Einen hübschen Glanz bekommen sie, wenn man sie noch mit etwas Goldpulver abpudert.

