Marzipan-Schoko-Holzstämme

Die Marzipan-Schoko-Holzstämme kommen aus der dänischen Küche und sind dort zur Kaffeejause sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Butter (Zimmertemperatur)
100 g	Biskotten (oder Kuchenreste)
100 g	Staubzucker (gesiebt)
4 TL	Backkakao (gesiebt)
2 EL	Rum
200 g	Rohmarzipan (evtl. weniger)
40 g	Staubzucker (zum Verkneten)
50 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Schoko-Holzstämme** die Biskotten (oder Kuchen/Kuchenreste) fein zerbröselt in eine Schüssel geben.

2. Dann die Butter in Stücken, den Kakao, den Staubzucker und den Rum hinzufügen.

3. Alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einer kompakten Masse verkneten. Die Masse anschließend ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4. Dann das Marzipan mit ca. 30-40g gesiebten Staubzucker verkneten, bis eine geschmeidige und nicht mehr stark klebende/geschmeidige Masse entsteht.

5. Nun die Füllung aus dem Kühlschrank zu einer ca. 3cm dicken und ca. 42cm langen Rolle rollen.

6. Als nächstes das Marzipan (natürlich auf einem sauberen Untergrund) ausrollen, sodass man die Füllung einmal komplett einschlagen kann. Am besten nicht ganz zu dünn. Sollte die Masse noch kleben, diese einfach mit etwas Staubzucker bestäuben.

7. Danach die Rolle auf die Marzipan-Decke platzieren und ringsherum einschlagen. Überstehende Ränder kann man mit einem Messer abschneiden und mit den Fingern andrücken. Sollte die Naht-Stelle nicht gut haften, einfach einen Finger mit etwas Wasser befeuchten und an der Kante entlangfahren. Dann so lange die Rolle hin und her rollen, bis die Marzipan-Schnittstelle verschlossen ist.

8. Jetzt mit einem scharfen Messer die Rolle in 6 gleichgroße Teile schneiden.

9. Letztendlich die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad Temperieren, die Schnittkanten eintunken, abtropfen lassen und auf einem Stück Backpapier trocknen lassen.

Tipp

Die Marzipan-Schoko-Holzstämme kühl und trocken aufbewahren. Besonders schön lassen sie sich in standart Papier-Muffinförmchen servieren.