



Schoko-Eier mit Marzipan und Cremelikör

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

Zutaten für 30–35 Stück

400 g Marzipanrohmasse

80–100 ml Cremelikör (siehe dazu auch die Infos unten und links)

Salz, 350 g Zartbitterschokolade

1 TL Kokosöl

ca. 60 g Pistazienkerne (geschält)

1 Marzipan in kleine Stücke schneiden (oder raspeln) und in einer Küchenmaschine mit 80 ml Likör sowie 1 Prise Salz zu einer formbaren Masse verarbeiten. Gegebenenfalls noch etwas Likör dazuträufeln.

2 Masse erst zu 30–35 kleinen Kugeln formen, dann die Kugeln oval zurechtdrücken, sodass sie wie Eier aussehen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, kalt stellen.

3 Schokolade hacken und zusammen mit dem Kokosöl in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schokolade 5 Minuten abkühlen lassen.

4 Pistazien fein hacken. Marzipan-Eier einzeln auf die Zinken einer Gabel legen und damit in die Schokolade tauchen. Überschüssige Schokolade am Schüsselrand vorsichtig abklopfen, Schoko-Eier auf das Backpapier ablegen. Schoko-Eier mit gehackten Pistazien bestreuen, solange der Schokoladenüberzug noch nicht fest ist. Überzug trocknen lassen. In kleine Schachteln, Gläschen oder Zellophantüten verpackt und kühl sowie trocken aufbewahrt sind die Schokoladen-Eier etwa 2 Wochen haltbar.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante die Marzipanmasse statt mit Likör mit Apfelsaft oder evtl. Sirup (z. B. Granatapfelsirup, Rübensirup oder Apfelkraut) vermengen. Flüssigkeitsmenge evtl. etwas anpassen. Mit Saft hergestellt sind die Eier zudem nicht so lange haltbar wie mit dem Likör.