

Toffee-Marzipan-Eier aus dem Thermomix®



© Toffee-Marzipan-Eier - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 40 Stück

Feiner Vanille-Geschmack und mit Zartbitterschokolade getoppt.

Marzipan und Toffee werden selbstgemacht und dann zu köstlichen Marzipan Eiern geformt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Sahnebonbons (z. B. Werthers Original)
<input type="checkbox"/>	125 g	Butter
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	45 g	Reissirup
<input type="checkbox"/>	3 TL	Vanilleextrakt
<input type="checkbox"/>	100 g	blanchierte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	10	Tropfen Bittermandelaroma
<input type="checkbox"/>	10 g	Rosenwasser
<input type="checkbox"/>	100 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	10 g	Öl

Zubereitung

1. Eine Form (20 x 20 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Für das Toffee Bonbons in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Butter, 120 g Zucker, Sirup und Vanilleextrakt zufügen, 8 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher aufkochen. Herunterschieben, 20 Min./Varoma/Stufe 3 kochen. In die Form gießen, abkühlen lassen, kühlen. Mixtopf spülen, abtrocknen.
2. Für das Marzipan 80 g Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Mandeln, Aroma und Rosenwasser zugeben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Ggf. weitere 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Marzipan auf die Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten. Kalt stellen.
3. Toffee und Marzipan im Verhältnis 1:1 in den sauberen Mixtopf einwiegen, 5 Sek./Stufe 7 mixen. Masse zu ca. 40 kleinen Eiern formen, auf ein Gitter setzen. Mixtopf spülen und abtrocknen. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Mit Öl 5 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Schokolade in dünnen Streifen über die Eier gießen. Trocknen lassen.

Tipp: Für die Eier braucht ihr nicht die komplette Menge Toffee. Übriges Toffee schmeckt auch pur himmlisch - einfach in Würfel schneiden

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 60 kcal - 1 g E - 4 g F - 6 g KH