

Marzipan selber machen mit Verpoorten "Edle Mandel-Haselnuss-Verpoorten-Kirsch-Schichtpralinen"

Zutaten

für die Mandel-Marzipanschicht:

100 g fein gemahlene geschälte weiße Mandeln

50 g Puderzucker

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Haselnuss-Marzipanschicht:

100 g fein gemahlene Haselnüsse

50 g Puderzucker

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Kirsch-Schicht:

200 ml Kirschsafte

50 g Zucker

50 g Speisestärke



Zubereitung

Mandel-Marzipanschicht:

Die Mandeln mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verkneten bis die Konsistenz von Marzipan erreicht ist. Flach auf einem Backpapier ausrollen.

Haselnuss-Marzipanschicht:

Die Haselnüsse mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verkneten bis die Konsistenz von Marzipan erreicht ist. Flach auf einem Backpapier ausrollen.

Kirschsicht:

Die Speisestärke mit dem Zucker und 6 EI des Kirschsafte verquirlen. Den übrigen Saft zum Kochen bringen und von der Herdplatte nehmen. Das Zucker-Stärke-Saft-Gemisch mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Masse auf ein Backpapier streichen und abkühlen lassen.

Alle Schichten:

Aus den verschiedenen Schichten mit einer Keksform Sterne (oder andere Formen) ausstechen und beliebig schichten.

[Link zum Rezept: Marzipan selber machen mit Verpoorten "Edle Mandel-Haselnuss-Verpoorten-Kirsch-Schichtpralinen"](#)