

Tökmag marcipán édességek



Konfekció
Receptforma



80 Percek
Elkészítés



Könnyű
Nehézség



Hozzávalók 6-12 személyre

100 g stájer tökmag
100 g cukor
200 g nyers caripán
Kész csokoládé bevonat

Elkészítés

Először pirítsuk a tökmagot egy serpenyőben olaj nélkül, és engedjük lehűlni egy lemeztévr- Ezután karamellizáljuk a cukrot, hozzáadjuk a tökmagot, és hagyjuk kihűlni a keveréket egy sütőpapírra, majd durvára vágjuk. A marcipánt megolvasztjuk a sütőtökmagtörővel, és 5 mm vastagra felcsavarjuk. Vágjunk ki apró formákat, mázzal csokoládéval és díszítsük a kívánság szerint, majd hűvös. Helyre tegyük

Tipp: Ha a massa túlságosan ragadós a feldolgozáshoz, egyszerűen csak helyezzük be a fagyasztó rekeszbe. Tartsunk várakozási időt a csokoládé bevonáshoz vagy olvasztásához

**Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**