

# Gianduja-Rollen



- 300 g Confiseur-Marzipan mit 50% Mandelanteil
- 50 g Eiweiss
- 25 g Mehl
- 50 g Rahm (Sahne)
- 200 g Mandelgianduja-Grundmasse
- 120 g Milchcouverture

## Zubereitung:



Das Eiweiss und den Rahm (Sahne) in ein Gefäss geben und ein wenig durchrühren. Den Mandel-Marzipan in kleine Stückchen zerbrechen und zum Eiweiss geben.



Gut durchrühren bis der Marzipan sich komplett mit der Masse verbunden hat.



Das gesiebte Mehl beigegeben und gut vermischen.



Mit der Masse Rondellen auf eine Baktrennfolie aufschablonieren. Im Ofen bei 180°C ca. 5 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das mehrmals wiederholen, bis...



...die Rondellen goldbraun gebacken sind. Das mehrmalige Backen ist nötig, damit eine möglichst gleichmässige Bräunung entsteht. Das ist wichtig, damit das Hüppengebäck gerollt werden kann. Nun die Rondelle ablösen und...



...zu einer Rolle formen. Das Hüppengebäck muss absolut heiss sein, damit es sich formen lässt, ansonsten zerbricht es!



Die Mandelgianduja-Grundmasse gut durchrühren.



Die Milchcouverture im Wasserbad erwärmen bis sie flüssig ist und mit der Gianduja-Grundmasse mischen. Darauf achten, dass kein Wasser in die Masse gelangt!



Nun die Hüppenrollen mit der Gianduja füllen und erstarren lassen.