

Pistache-Cornet



- 300 g Confiseur-Marzipan mit 50% Mandelanteil
- 50 g Eiweiss
- 25 g Mehl
- 50 g Rahm (Sahne)
- 300 g Pistazienmarzipan
- 30 g Kirsch (Kirschwasser)
- Milchcouverture zum Überziehen

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 einem Cornet formen. Das geht mit einer Tülle ganz gut. Das Hüppengebäck muss absolut heiss sein, damit es sich formen lässt, ansonsten zerbricht es!



Den Kirsch in ein Gefäss geben. Den Pistazien-Marzipan in kleine Stückchen zerbrechen und dem Kirsch begeben.



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



Die Cornets mit dem Pistazien-Marzipan füllen.



Die Milchcouverture temperieren, die Cornets darin tunken und...



...auf ein Trepierpapier ablegen.