

Pistache-Rollen



ca. 60 Stk. Rondellen aus Mürbeteig
250 g Pistazien-Marzipan
25 g Kirsch
Milchcouverture für den Überzug

Zubereitung:



Aus Konfektmürbeteig Rondellen herstellen. Falls diese tiefgekühlt wurden, vor der weiteren Verarbeitung komplett auftauen lassen.



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.



Mit einem Dressiersack den Pistazien-Marzipan auf die Rondellen auftragen.



Mit einem Messer den Rand glatt streichen.



Mit temperierter Milchcouverture bis zum oberen Rand überziehen.