



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

250 g Käferbohnen
100 g Marzipan
140 g Kristallzucker
200 g Mandeln
1,5 EL Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Die Käferbohnen können durch Maroni ersetzt werden.:

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

Käferbohnenkonfekt

Zubereitung

- Zutaten: 250 g Käferbohnen gekocht, 100 g Marzipan, 100 g Mandelkrokant mit geschälten Mandeln, 60 g Kristallzucker, 1-2 EL Rum
- Käferbohnen nach dem Einweichen kochen und passieren, mit den restlichen Zutaten vermengen, zu Kugeln formen, in Mandelkrokant drehen oder mit Schokolade glasieren.

Mandelkrokant

- Zutaten: 80 g Kristallzucker, 200 g Mandeln geschält
- Für das Mandelkrokant die Mandeln schälen, Zucker schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen, die Mandeln dazugeben, durchrühren, auf ein be fettetes Blech geben und nach dem Erkalten fein hacken.

Aufbewahrung

- Das Käferbohnenkonfekt kühl aufbewahren.

