

Rezept Orangen-Kokos-Konfekt

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 75 Minuten

Zutaten für ca. 50 Stück:

100 g Marzipanrohmasse

1 Ei

100 g Puderzucker

125 g Butter

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

75 g Speisestärke

125 g Mehl

50 g Kokosraspel

3 EL Cointreau (ersatzweise Orangensaft)

100 g weiße Kuvertüre

5 kandierte Orangenscheiben

Zubereitung:

Für den Teig zerkleinert man die Marzipanrohmasse und gibt sie zusammen mit dem Ei, Puderzucker, der Butter, Orangenschale, Speisestärke, Mehl, 30 g Kokosraspel und dem Cointreau in eine Rührschüssel. Alles wird nun mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe gut verrührt. Den Teig jetzt in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, und in Pralinenförmchen bis knapp unter den Rand einfüllen. Die Förmchen auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad (Umluftherd 175°) ungefähr 15 Minuten goldgelb backen. Die Pralinen zum abkühlen auf ein Kuchengitter geben. Für die Verzierung nun die weiße Kuvertüre im Wasserbad auflösen und das Orangen-Kokos-Konfekt damit bestreichen. Die kandierten Orangenscheiben in Stücke schneiden und auf den Pralinen

verteilen. Zum Schluss die restlichen Kokosraspeln darüber streuen.