



Walnuss-Eis im Marzipan-Mantel

Zubereitet mit: Langnese

ca. 315 min | normal

Zutaten

für 6 bis 8 Stück

- 200 g Marzipan Rohmasse
- 4 Kugeln Cremissimo Walnuss
- 30 g Nüsse
- 30 g Backkakao (Kakaopulver schwach entölt, ungezuckert)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	853 kJ
Energie (Kilokalorien):	204 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	3,4 g
Eiweiß:	6,2 g
Salz:	0,04 g

Zubereitung

1. Die Marzipan Rohmasse dünn ausrollen (ca. 2-3 mm) bzw. die fertige Marzipankuchendecke ausbreiten und mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Den Rest der Rohmasse zusammenkneten und neu ausrollen. Jeweils 1 kleine/halbe Kugel Eis in das Marzipan einrollen und dabei aufpassen, dass keine Löcher entstehen.

2. Wenn Sie wenig Zeit haben, können Sie dieses Rezept bereits jetzt servieren. Mit etwas Puderzucker bestäuben und einigen Früchten oder Nüssen anrichten.

Für Fortgeschrittene:

3. Die Eis-Marzipankugeln in den Gefrierschrank legen und durchfrieren lassen (je nach Gefrierschrank einige Stunden oder über Nacht).

4. Eis-Marzipankugeln zur Hälfte bzw. nach Belieben in Backkakao wälzen, mit einigen Früchten oder Nüssen anrichten und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kühlzeit: 300 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns