

# Ingwer - Aprikosenstäbchen mit Blattgold

- **Portionen:** 60
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '60', 'yield' : '' });
```

Ein schönes Teegebäck, einfach, schnell, ohne zu Backen

## Zutaten

- 100 g kandierter Ingwer, fein gehackt
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Tl Aprikosen Konfitüre
- 50 g Zartbitter Kuvertüre
- 1 Tl Butter
- 1 Prise Salz
- Etwas Öl
- 1 - 2 Blätter Blattgold, zum Verzieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kuvertüre zerbröckeln und auf einem Wasserbad schmelzen lassen, die Butter dazu geben.

### Schritt2

Den sehr fein gehackten Ingwer, mit dem Marzipan und der Aprikosen Konfitüre zunächst verrühren, (Quirl des Mixers) anschließend mit der Kuvertüre gut verkneten.

### Schritt3

Mit geölten Händen, ca. 20 cm lange Rollen formen und in 5 cm lange Stücke schneiden; noch einmal etwas nach flach rollen.

### Schritt4

Nunmehr die Ingwerstäbchen zu einem Drittel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen. Auf einem Küchengitter oder Pergament bzw. Backtrennpapier legen.

## **Schritt5**

Mittels eines Pinsels und einer Pinzette, kleine Blattgoldstückchen auf die noch feuchte Kuvertüre legen.

## **Schritt6**

Die Ingwerstäbchen kühl, aber nicht im Kühlschrank lagern, das geht bis zu 6 Wochen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** einfach, ohne zu backen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-aprikosenstaebchen-mit-blattgold/>