



Mozart - Pastetchen

- **Gang:**Dessert
- **Portionen:** 40 - 45 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '40 - 45 Stück', 'yield' : '' });
```

Das Mozart-Pastetchen ist eine eingetragene Markenbezeichnung der bayrischen Fa. Reber und allgemein aus der feinen Confiserie bekannt. Es handelt sich um eine köstliche Pistazien - Marzipanrolle mit Nougatfüllung, von feiner Schokolade mit Orangelikör umhüllt. Diese kann man sehr gut selber machen und an seine Liebsten zu Weihnachten verschenken oder einfach auf die weihnachtliche Kaffeetafel zaubern.

Zutaten

- Für 40 - 45 Stück:
- 400 g Marzipan
- 1 EL Orangelikör (Cointreau oder Grand Marnier)
- Etwas Orangenabrieb
- 200 g Nuss - Nougat
- 45 g Pistazien, fein gemahlen
- 1 EL gehackte Mandeln, geröstet
- 200 g Zartbitter - Kuvertüre, gehackt
- Etwas Puderzucker
- 45 kleine Pralinenmanschetten

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Nougat auf einem Wasserbad mit 50 ° C dickflüssig schmelzen

Schritt2

Das Marzipan auf Puderzucker zu einem Quadrat von 20 x 30 cm dünn ausrollen und die Ränder abschneiden, begradigen, dann in 10 cm lange Streifen scheiden.

Schritt3

Mit dem dickflüssigen Nougat „üppig“ bestreichen, dabei die Ränder etwas frei lassen, fest werden

lassen.

Schritt4

Die Marzipanabschnitte mit den gemahlenden Pistazien und dem Orangenlikör und etwas Abrieb verkneten, zu einer etwa 60 cm langen Rolle formen. in 3 Stücke à 20 cm schneiden. Auf die Mitte der der Streifen legen und einrollen, Kanten und Nähte gut andrücken; 1 Stunde kühl stellen und auf das Kuchengitter legen.

Schritt5

Die Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen, die Rollen „üppig“ überziehen. Abtropfen lassen und mit den Mandeln bestreuen, kalt stellen. In 40 - 45 Scheiben schneiden und in kleine Pralinenmanschetten setzen.

Rezeptart: Fingerfood, Partyrezepte, Teegebäck **Zutaten:**Mandeln, Marzipan, Nougat, Orange, Orangenlikör, Pistazien, Puderzucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozart-pastetchen/>