

Theophano-Plätzchen

Theophano-Plätzchen – "das Kronjuwel im Buch", sagt Henning Krautmacher. Das Theophano-Plätzchen ist eine Kreation von Konditormeister Marcel Seeger - zu finden im Buch „Kölner Plätze & Plätzchen“ von Marcel Seeger und Henning Krautmacher, dem früheren Sänger und Gesicht der Hühner.

Vorbereitung 90 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 130 Min. · 4 Portionen

Zutaten

250 g Marzipanrohmasse

75 g Puderzucker

1 Tropfen Rosenwasser

20 g Nussnougatcreme

Zutaten für die Dekoration:

Goldene Lebensmittelfarbe als Spray oder Pulver

Flüssige braune Lebensmittelfarbe

Goldene Zuckerperlen

Silberne Zuckerperlen

50 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Rosenwasser zu einer glatten Marzipanmasse verkneten. Davon 250 g abwiegen und mit 20 g Nussnougatcreme vorsichtig verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Das Nussnougatmarzipan in 18 gleich große Stücke (je 15 g) aufteilen, jedes Stück mit den Händen zu einer Kugel formen und auf ein Stück Backpapier setzen. Zwischen den Kugeln etwas Abstand lassen, damit man sie leichter dekorieren kann.
3. Die Kugeln über Nacht in der Küche stehen lassen, damit das Marzipan antrocknen kann. Frisch geformtes Marzipan ist weich und verliert leicht die Form, wenn man es direkt dekoriert.
4. Das restliche helle Marzipan (75g) mit 2 Tropfen brauner Lebensmittelfarbe einfärben und kurz beiseitestellen. Die über Nacht angetrockneten Kugeln aus Nussnougatmarzipan mit goldenem Lebensmittelspray ansprühen und die Farbe trocknen lassen. Alternativ kann man das goldene Pulver mit einem feinen Pinsel auf die Kugeln auftragen.
5. Aus dem braun eingefärbten Marzipan dünne Röllchen formen, die ganz leicht mit etwas Wasser anfeuchten und als Kranz um die Kugeln und als Bogen auf die Kugeln legen und leicht andrücken. Von oben gesehen sind die Kugeln jetzt in zwei Hälften unterteilt. Auf jeder Hälfte mit einer Pinzette je zwei goldene und eine silberne Zuckerperle anbringen und ganz leicht an den Marzipankranz andrücken.

6. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren auflösen. Die flüssige Schokolade in eine kleine Tüte aus Backpapier füllen und kleine Kreuze auf ein Stück frisches Backpapier spritzen. Wenn die Schokolade fest geworden ist, die Kreuze mit einem Küchenmesser vorsichtig ablösen. Mit der Spitze des Küchenmessers oben in die Marzipankugeln eine kleine Vertiefung drücken und die Schokoladenkreuze in die Vertiefung einsetzen.