BRENNENDE MARZIPAN-KERZEN

Zutaten:

- 200 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- Ein paar Tropfen Bittermandelaroma
- 1–2 TL kaltes Wasser
- 50 g weiße Schokolade (oder Kuvertüre)
- Ganze Gewürznelken (als Docht)



Zubereitung:

1. Marzipan kneten: Die gemahlenen Mandeln nochmals sehr fein mahlen. Puderzucker und Aroma untermischen. Kaltes Wasser teelöffelweise zugeben und zügig zu einem glatten Teig kneten. (Nicht zu lange, sonst tritt das Mandelöl aus!)
2. Kerzen formen: Den Teig in Stücke teilen und daraus aufrechte Zylinder rollen. Die Unterseite flach andrücken (für sicheren Stand), die Oberseite leicht abrunden.
3. Docht & Kühlen: In die abgerundete Spitze jeder Rolle eine Nelke als "Docht" drücken. Kerzen auf Backpapier aufrecht ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
4. Wachs-Optik: Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Spritzbeutel direkt an der Nelke ansetzen und die Schokolade gezielt an den Rändern der kalten Kerzen herunterlaufen lassen. Komplett aushärten lassen.

Viel Spaß und genieße deine brennenden Marzipan-Kerzen!

Tipp:
Verwende zum Schmelzen der weißen Schokolade wirklich nur ganz sanfte Hitze. Durch ihren hohen Kakaobutteranteil wird sie sonst sehr schnell klumpig!

Gut zu wissen:
Du kannst die Gewürznelken tatsächlich anzünden! Sie brennen und knistern für einen kurzen Moment herrlich gemütlich, bevor sie von allein wieder ausgehen.

Meine Notizen: