Pfaffenhütchen

Zutaten für etwa 60 Stück:
175 g Haselnusskerne gehobelt
1 Vanilleschote
175 g Puderzucker
50 g Sahne
30 g Butter
25 g Honig
1/2 Teelöffel Zimt
200 g Marzipanrohmasse

Außerdem:
Öl für die Arbeitsfläche
Puderzucker
100 g Kakaopulver

Zubereitung:
Die Haselnusskerne im Backofen etwa 10 Minuten rösten, dann abkühlen lassen.
Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Puderzucker in einem Topf zu einem kräftig braunen Karamell schmelzen lassen, zwischendurch umrühren. Nacheinander Sahne, Butter, Honig, Zimt und Vanillemark dazugeben und gut verrühren. Topf vom Herd nehmen.
Die Marzipanrohmasse in Flöckchen und die Haselnüsse dazugeben. Kräftig rühren, bis sich das Marzipan völlig aufgelöst hat. Die Arbeitsfläche dünn mit Öl bestreichen. Die Masse darauf geben, etwas flachdrücken und ganz auskühlen lassen.
Die ausgekühlte Masse in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer 35 cm langen Rolle formen, jede Rolle in 20 kleine Stücke teilen.
Die Stücke zu kleinen Kugeln rollen und mit den drei Fingern zu Hütchen formen.
Hütchen in Kakaopulver wälzen, etwas abklopfen und dünn mit

Puderzucker bestreuen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Anke Baumhöfer zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.