Pistazien-Marzipan-Schnecken



Zutaten für ca. 42 Stück:
90 g Nussnougat
40 g Butter
150 g Pistazienkerne
400 g Marzipanrohmasse
8 Teelöffel brauner Rum
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

Außerdem:
100 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:
In einer Schüssel Nougat und Butter im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig mischen. Die Masse so lange kalt stellen, bis sie fast erstarrt ist, das dauert ungefähr 1 Stunde.
Die Pistazienkerne fein zerkleinern. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit den Knethaken des Handrührgerätes in einer Schüssel mit Pistazien und 5 Teelöffel Rum glattrühren. Das Pistazienmarzipan kalt stellen.
Das Marzipan zwischen 2 großen Bögen Backpapier zu einem Rechteck von 42×28 cm ausrollen und auf dem Backpapier in 3 Stücke à 28×14 cm schneiden. Das Marzipan an den Seiten gerade schneiden und wieder kalt stellen.
Die Nougatmasse mit den Quirlen des Handrührgerätes auf der mittleren Stufe etwa 5 Minuten aufschlagen, bis eine cremig-dickliche Masse entsteht. Orangenschale und restlichen Rum unterrühren.
Die Nougatcreme gleichmäßig auf die Marzipanstücke streichen, dabei jeweils an einer Längsseite einen Rand von 1 cm frei lassen. Die Stücke 30 Minuten kalt stellen.
Dann mit Hilfe des Backpapiers jeweils von der Längsseite mit

dem freien Rand 3 gleichmäßig runde Rouladen formen. Die Rouladen 5-6 Stunden kalt stellen. Anschließend in 2 cm breite Stücke schneiden.
Kuvertüre und Kuchenglasur zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gleichmäßig verrühren und abkühlen, aber nicht erstarren lassen.
Die Pistazien-Marzipan-Stücke 1/2 cm tief in die Schokolade tauchen, die überschüssige Schokolade am Gefäßrand abstreifen. Die getauchten Stücke auf Backpapier setzen und den Überzug fest werden lassen.

Die Pistazien-Marzipan-Schnecken halten sich, zwischen Lagen von Pergamentpapier und in Blechdosen verpackt, an einem kühler Ort (nicht im Kühlschrank) 2-3 Wochen.