Süße Blutwurst



Zutaten für 5 Würste:
200 g Blockschokolade
100 g gesiebter Puderzucker
100 g gehackte Mandeln
1 Teelöffel Cognac oder Weinbrand
1 frisches Eiweiß
250 g Marzipanrohmasse
60 g Puderzucker zum Ausrollen

Zubereitung:
Blockschokolade fein reiben. Mit 50 g Puderzucker, gehackten Mandeln, Cognac oder Weinbrand und Eiweiß gut verrühren.
Marzipanrohmasse mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Auf dem restlichen Puderzucker 5 mm dick ausrollen. 15 Streifen, 12 cm lang und 1 cm breit, davon abschneiden.
Aus der Schokolade-Mandel- Masse 10 cm lange und 3 cm dicke Rollen formen. 3 dünne Marzipanstreifen mit einrollen (sie sollen Speckstreifen imitieren). Rollen in die übrige ausgerollte Marzipanrohmasse einwickeln. Gut andrücken. In Pergamentpapier wickeln. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

© lecker-backen.de