



## **Marillen - Marzipan - Nougat – Würfel**

*Zutaten:*

### **Esterházy-Boden:**

- 150 g Haselnüsse (gemahlen)
- 6 Eiklar (Eiweiß)
- 160 g Kristallzucker
- Prise Salz
- 1/2 TL Zimt
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- 50 g Maizena (Maisstärke)

### **Füllung:**

- 200 g Soft-Marillen (Aprikosen)
- 100 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 100 g Marzipanrohmasse
  
- 130 g Nougat
- 40 ml Schlagobers (Sahne) flüssig

### **Weiters:**

- geriebene Haselnüsse zum Bestreuen

Masse reicht für die Größe 40 x 25 cm

### **Zubereitung:**

Die gemahlene Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, bis sie duften, abkühlen lassen.

Ein Backpapier in der Größe von 40 x 25 cm zuschneiden und auf das Backblech legen. Ich streiche das Backpapier noch etwas mit Butter ein, so lassen sich die Böden dann ganz leicht ablösen.

Das Eiklar mit einer Prise Salz cremig anschlagen und dann den Zucker einrieseln lassen und zu einer steifen, glänzenden Masse schlagen. Die geröstete Nüsse mit dem Mehl, der Zitronenschale und dem Zimt gut mischen und mit einem Schneebesen unter den Schnee heben.

Die Masse auf das vorbereitete Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C, Ober und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen. Aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

### **Zubereitung Füllungen:**

Die Soft-Marillen (Aprikosen) sehr fein hacken. Ich mache das immer im Multi Zerkleinerer. Marzipan in eine Schüssel reiben, das geht am besten wenn man das Marzipan ca. eine Stunde in den Tiefkühler legt. Orangensaft und die Marillen dazugeben und zu einer streichfähige Masse verrühren.

Nougat würfeln. Das Schlagobers aufkochen, den Topf vom Herd nehmen, Nougat hineingeben und darin auflösen.

### **Fertigstellung:**

Den Boden an den Rändern eventuell gerade schneiden und dritteln. Es sollen 3 Teigplatten mit ca. 25 x 13 cm entstehen.

Die 1. Teigplatte auf eine Platte legen und mit der Hälfte des Marillen Marzipan bestreichen. Ein Drittel der Nougatmasse darauf streichen. Mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Die 2. Teigplatte daraufsetzen, und das restliche Marillen Marzipan darauf streichen. Mit dem 2. Drittel der Nougatmasse bestreichen. Wieder mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Die 3. Teigplatte darauflegen und mit dem restlichen Nougat bestreichen. Wenn Euch etwas an den Seiten herunterrinnt, gar nicht schlimm einfach verstreichen.

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Schnitten mit einem, in heißes Wasser getauchtem Messer, in 10 gleich große Würfel schneiden.

Nach Belieben verzieren.

Mit den 6 Eidottern habe ich dann einen Gugelhupf gemacht. Beitrag folgt noch, er ist gerade im Backrohr :-) Hoffentlich gelingt er mir :-)

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder einmal Eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedlig.at](http://www.gudrunvonmoedlig.at)**

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.