

# Die Gastrosophinnen **backen**

## Baumnussträumli

**Irmí Szucs, Zollikon:** «Dieses Rezept einer Gastrosophin ist speziell, weil nur die Baumnüsse angeröstet werden, ansonsten aber nichts gebacken, sondern alles bloss geformt werden muss.»

<u>Zutaten für ca. 30 Stück</u>	<u>Zubereitung</u>
100 g Baumnüsse 400 g Marzipan 50 g Orangeat, fein gehackt 50 g Rum  Verzierung: 100 g Baumnussviertel	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Backofen auf 200°C Grad vorheizen.</li><li>2. Alle Baumnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen leicht anrösten.</li><li>3. Die Baumnüsse erkalten lassen.</li><li>4. 100 g Baumnüsse fein mahlen oder fein hacken.</li><li>5. Das Marzipan mit den gemahlener oder gehackten Nüssen, dem Orangeat und dem Rum mischen.</li><li>6. Aus dieser Masse gleichgrosse Kugeln formen.</li><li>7. Jede Kugel mit je drei Baumnussvierteln ausgarnieren.</li></ol>

