

René Weber
Technischer Vertrieb



Silent Cube Sockel

- 150 g **Weizenmehl** mit ½ Teelöffel **Backpulver** mischen und als Haufen auf die Arbeitsfläche geben
- In die Mitte eine Mulde drücken und 75 g **Zucker** sowie 1 Päckchen **Vanillezucker** hineingeben
- 2 Esslöffel **Wasser** hinzugeben und mit einem Teil des Mehls und Zuckers zu einem dicken Brei verarbeiten
- 125 g kalte **Butter** in Stücke schneiden und auf den Brei geben
- Mit 150 g gemahlene **Haselnüssen** bedecken und von der Mitte schnell zu einem glatten Teig verkneten (Obacht, Butter wird schnell weich)
- Den Teig eine Zeit lang kaltstellen, bis er nicht mehr klebt
- Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und die Silent-Cube-Sockel ausstechen
- Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 8-10 Minuten backen
- Anschließend abkühlen lassen

Silent Cube Deckel

- 200 g **Marzipan-Rohmasse** mit 100 g gesiebt **Puderzucker** gut verkneten
- Dünn ausrollen
- Silent Cube Deckel ausstechen
- Silent Cube Sockel mit **Johannisbeergelee** bestreichen und den Silent Cube Deckel auflegen

Qualitätssicherung

- 75g **Puderzucker** mit 2 Esslöffel **Zitronensaft** (oder Geheimtipp: **Rum**) anrühren
- Silent Cubes damit bestreichen und abschließend mit gemischten, gehackten **Nüssen** garnieren

Und 3 Stunden später ist man auch schon fertig...

Nuss-Marzipan-Cubes