

Kulinarischer Beitrag in der
Ausstellung „Die Steirische Käferbohne“
www.diekaeferbohne.at

Landesverband Steirischer
Gemüsebauern präsentiert

Käferbohnenkonfekt

Zutaten

100 g Käferbohnen
100 g Marzipan
100 g Kürbiskernkrokant
Rum
Schokoladeglasur

Zubereitung

Käferbohnen über Nacht einweichen, in Zuckerwasser kochen und passieren.
Kürbiskerne rösten und mit karamellisiertem Zucker vermengen, auskühlen lassen
und grob hacken.

Käferbohnenpüree, Marzipan, Kürbiskernkrokant und Rum verkneten und kleine
Kugeln formen. Diese mit weißer und dunkler Schokolade glasieren und beliebig
verzieren. Konfekt immer kühl aufbewahren.