

Picandou® mit Marmelade

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 20 min.



Zutaten

- 12 Taler Picandou® l'Original
- 20 g gehackte Haselnüsse
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 cl Olivenöl
- 3 Esslöffel Marmelade
- Muffin Formen aus Backpapier

Zubereitungsschritte

1. Hacken Sie die Haselnüsse und den Rosmarin.
2. Mischen Sie das Olivenöl und die Orangenmarmelade.
3. Bedecken Sie die Picandou® mit Haselnüssen und Rosmarin und dann mit der Marmeladenmischung.
4. Legen Sie die Picandou® in Muffinformen aus Backpapier für eine schöne Präsentation in der Auslage.