

## Aprikosen - Rosen

Kategorien: Konfiserie, Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 10 Stück

5		Dörrpflaumen
15		Getrocknete Aprikosen
3		Belegkirschen
100	Gramm	Marzipanrohmasse
20	ml	Aprikosengeist
40	Gramm	Weißer Kuchenglasur
1		Essl. Pistazien; fein gehackt

### Anleitung:

1. Dörrpflaumen und Aprikosen quer halbieren, die Belegkirschen vierteln.
2. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit Aprikosengeist glatt rühren.
3. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach oben auf Teller legen und mit der Marzipanmasse füllen. Je 3 Aprikosenhälften fächerförmig aufeinander legen, am überlappenden Ende zusammendrehen und in das Marzipan stecken. In die Mitte jeweils 1 Stück Belegkirsche setzen.
4. Die Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Die Aprikosenrose mit der Pflaume in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen, in den gehackten Pistazien wälzen und auf einen mit Backpapier belegten Teller setzen.