

Aprikosen - Sonne

Kategorien: Konfiserie, Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 10 Stück

10		Getrocknete Aprikosen
70	Gramm	Marzipanrohmasse
10	ml	Aprikosengeist
30	Gramm	Kürbiskerne
10		Haselnüsse
1	Essl.	Puderzucker
1	Essl.	Flüssige dunkle Kuvertüre
1	Tropfen	Honig

Anleitung:

1. Die Aprikosen quer halbieren. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit dem Aprikosengeist glatt rühren.

2. Die Kürbiskerne mit den Haselnüssen in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, dabei den Puderzucker hineinstäuben und leicht karamellisieren lassen.

3. Je 2 Aprikosenhälften mit etwas Marzipanmasse zusammensetzen. Die Kürbiskerne als Blütenblätter an der seitlichen Öffnung sonnenblumenförmig in das Marzipan stecken.

4. Die Kuvertüre mit Honig verrühren und je 1 Tupfen in die Mitte der Aprikosen geben. Je 1 Haselnuss darauf setzen.

Tipp: Sie können die Marzipanmasse statt mit Alkohol mit der gleichen Menge Orangensaft glatt rühren.