

Jamaika

Kategorien: Pralinen, Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Rohmarzipan,
150	Gramm	Staubzucker,
75	ml	Rum
150	Gramm	Gehackte Kirschen
100	Gramm	Grober Krokant

Anleitung:

Das Marzipan mit dem Rum gut vermischen und durch die fein eingestellte Walze geben. Den Staubzucker darunterarbeiten und danach auch die gehackten Kirschen und den Krokant. Das Ganze noch einmal mit einem großen Messer durchhaken und anschließend 12 mm dick ausrollen. Zu kleinen Ovalen mit einem Pralienenausstecher ausstechen, antrocknen lassen, in dunkle Kuvertüre tauchen und als Dekor einen Strich mit der Gabel anbringen.