

Kirsch - Marzipan - Kugeln

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

24		Cocktail-Kirschen oder entsteinte, frische Kirschen einige Tage in Cognac mit Zucker Einlegen
300	Gramm	Honig
400	Gramm	Süße Mandeln
10		Bittere Mandeln (o. 4 Tropen Bittermandelöl)
2	Essl.	Weiche Butter
1	Essl.	Kakaopulver
2	Teel.	Cognac oder Rum
200	Gramm	Schokolade (auch Fruchtzuckerschokolade)
1	Teel.	Kokosfett

Anleitung:

Kirschen gut abtropfen lassen. Honig flüssig, aber nicht zu warm werden lassen. Die Mandeln, auch die bitteren, brühen, abziehen und sehr fein mahlen. Soviel Honig zugeben, dass ein festes, aber knetbares Marzipan entsteht. Für die Trüffelmasse die Butter mit 1 großen El Honig verrühren, bis eine glasige Masse entsteht. Das Kakaopulver und tropfenweise den Alkohol zugeben, die Masse sehr steif schlagen und kalt stellen. Das Marzipan in 24 gleich große Stücke teilen und Kugeln daraus formen. Die Kugeln flach drücken (6-7 cm), jeweils in die Mitte 1/2 Tl Trüffelmasse setzen, eine Kirsche hineindrücken, Marzipanränder über der Kirsche zusammenfügen und vorsichtig zur Kugel rollen. Die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen und glattrühren. Die fertigen Kugeln in die Schokolade legen, mit einer feinen Gabel umdrehen und herausnehmen, dabei die überflüssige Schokolade am Topfrand abstreifen. Die Kugeln auf Pergamentpapier trocknen lassen.