

## Krokant - Stäbchen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Haselnüsse (Haselnusskrokant)
50	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Marzipan (Rohmasse)
3	Essl.	Likör (Mandellikör)
1	Teel.	Zimt
150	Gramm	Kuvertüre, halbbitter

### Anleitung:

Haselnusskrokant in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern. In eine Schüssel geben und mit Puderzucker, Marzipanrohmasse, Likör und Zimt glatt verkneten. Danach ca. 1 cm dick ausrollen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Krokantmasse in etwa 4 cm lange Stäbchen schneiden und jedes Stäbchen bis zu einem Drittel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und ca. 1 Stunde kühlen.