

Marzipan - Pralinés mit Walnüssen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Marzipan-Rohmasse
400	Gramm	Kuvertüre - zartbitter
80	Gramm	Walnüsse - gehackt
40	Gramm	Walnüsse - halbiert
20	ml	Rum

Anleitung:

Als erstes muss man die Marzipanrohmasse und die gehackten Walnüsse zu einem Teig verkneten, den Rum dazu geben und den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Nun kann man sich die Formen aussuchen, in der man das Marzipan später genießen möchte. Die Kuvertüre wird im Wasserbad aufgelöst und dann wieder etwas abgekühlt. Nun kann man die vorher geschnittenen Formen kurz in die Schokolade tauchen und danach mit den Walnusshälften verziehen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank sind ihre Marzipan-Pralinen bereit zum vernaschen.