

Portwein - Pflaumen - Röllchen

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 35 Stück

200	Gramm	Weiche Trockenpflaumen
5-7	Essl.	(75 g) roter Portwein
400	Gramm	Marzipan-Rohmasseca
100	Gramm	Puderzucker
300	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
4-5	Essl.	Kakao

Anleitung:

1. Pflaumen längs halbieren. Mit Portwein kurz aufkochen. Vom Herd nehmen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Marzipan auf etwas Puderzucker 3-4 mm dick ausrollen. Kreise (6 cm Durchmesser) ausstechen. Je eine Pflaumenhälfte darin einwickeln. 2. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Pflaumen mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen. Im Rest Puderzucker oder Kakao wälzen. Zum Trocknen kühl stellen.

Zubereitungszeit: 2 Std.