

## Schoko - Nuss - Marzipan.

Kategorien: Marzipan, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Rohmarzipan
150	Gramm	Staubzucker
200	Gramm	Flüssige dunkle Kuvertuere

### ÜBERZUG

---

		Kuvertuere
125	Gramm	Gerösteten Nussgriess (grob Gemahlene Haselnüsse )

### Anleitung:

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und flüssiger dunkler Kuvertuere vermengen. Ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Pralinenausstecher Oval ausstechen. Die Pralinenkörper 1/2 Tag androcknen lassen und mit aufgelöster und temperierter Kuvertuere der die Haselnüsse zugegeben worden sind überziehen. Stichworte Alkoholfrei, Marzipan, Nüsse, Schokolade