

## Walnuss - Marzipan - Pralinen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Kandierte Ananasstücke
300	Gramm	Marzipanrohmasse
50	Gramm	Walnüsse gerieben
20	ml	Brauner Rum
150	Gramm	Vollmilchkuvertüre
80	Gramm	Vollmilchkuchenglasur

### Anleitung:

1. Die kandierten Ananasstücke fein hacken. Etwas davon für die Garnitur beiseite legen.
2. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit Walnüssen, Rum und gehackten Ananasstücken zu einer glatten Masse verrühren.
3. Die Masse zwischen 2 Bogen Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen und in Quadrate von 1 1/2 bis 2 cm Seitenlänge schneiden. Dabei das Messer ein wenig befeuchten, am besten mit Alkohol, wie zum Beispiel Orangenlikör. Die Marzipanquadrate auf einem Tablett verteilen und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
4. Die Kuvertüre und die Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen und die Marzipan-wuerfel hineintauchen. Mit der Gabel herausnehmen und leicht abtropfen lassen. Die Pralinen auf Backpapier setzen, mit je 1 kleinem Stück Ananas belegen und trocknen lassen.