

Marzipanpralinen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Beutel getrocknete Aprikosen, 4-5 Packungen Marzipan, 4 Tafeln Kuvertüre, 1 Beutel Walnusskerne, guter Whisky oder Weinbrand.

Die Zubereitung:

Die getrockneten Aprikosen ganz klein würfeln und nach Geschmack mit 2 - 3 Gläsern sehr gutem Whisky oder Weinbrand (Remy Martin, Henessy, Asbach o. ä.) begießen. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Danach die Aprikosen mit dem Marzipan mischen bis wieder eine feste Masse entsteht. In Klarsichtfolie lange Rollen (Würste) formen und in den Kühlschrank legen (ca. 2 Std.).

Die Kuvertüre erhitzen, die Marzipanrolle in Scheiben schneiden, diese Scheiben in die Kuvertüre tauchen und jede Scheibe mit einer Walnuss garnieren.

Für die Pralinen lege ich die Küchenarbeitsplatte mit Alufolie aus und lasse die Pralinen in Ruhe trocknen. Von der Alufolie lassen sich die Pralinen nachher gut lösen.

Guten Appetit!