

Marzipan Pralinen

400g Marzipan
Rohmasse mit
100g gesiebten
Puderzucker sowie
90g gemahlene Nüssen
1 EL Rum und
1 EL Kirschwasser vermengen. Die Masse nicht zu dünn auswellen, kleine
Formen ausstechen.
600g zartbittere
Kuvertüre auflösen und kaltrühren. Die kleinen Formen in die
Schokolade tauchen, mit
je 1 halben Haselnuss versehen, auf
Backpapier in den Kühlschrank geben und mehrere Stunden aus-
härten lassen.
Zubereitungszeit: 3 – 4 Stunden

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)