

## REZEPT-SAMMLUNG

# Marzipan-Walnuss-Pralinen

### Zutaten für ca. 20-25 Stück:

200g Marzipanrohmasse  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
50g Puderzucker  
2 EL Rum  
200g Kuvertüre  
(Zartbitter schmeckt am Besten, Vollmilch- oder weiße  
Kuvertüre gehen jedoch ebenfalls)  
1 Tüte (ca. 100g) Walnuskerne

### Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse mit dem Bourbon-Vanille-Zucker, dem Puderzucker und dem Rum kräftig durchwalken, sodass eine glatte Masse entsteht.

Diese Masse in ca. 10g schwere, kleine Kugeln formen und auf Backpapier sammeln. Die Kuvertüre vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Bitte darauf achten, dass keinerlei Feuchtigkeit oder Wasser in die Kuvertüre gelangt, diese könnte ansonsten unbrauchbar werden, da sie klumpt. Anschließend die Kuvertüre soweit abkühlen lassen. Wenn Ihr mit einem Fingerrücken die Temperatur der Kuvertüre testet und keinerlei Wärme mehr spürt, ist die Temperatur korrekt.

Mit einer Pralinengabel, einem Pellkartoffelpecker oder einer Gabel die Marzipankugeln vorsichtig durch die Kuvertüre ziehen, vorsichtig die überschüssige Kuvertüre abfließen lassen und mit ca. 2-3 cm Abstand auf Backpapier setzen. Sofort nach dem Absetzen eine Walnuss vorsichtig auf die Oberseite der Praline drücken.

Nun die Pralinen trocknen lassen, sodass die Kuvertüre erstarrt. Nun können die Pralinen entsprechend verpackt werden.

Arbeitszeit: 30-45 Minuten  
Ruhezeit: 30 Minuten  
Backzeit: keine