

Marzipan-Aprikosen-Pralinen



Zutaten für ca. 20 Pralinen

100 g getrocknete Aprikosen

100 g Marzipanrohmasse

30 g Mandelblättchen

30 g Schokoladen- Kuvertüre



Schneide die Aprikosen in kleine

Stückchen und zerkleinere die

Marzipanmasse grob.

Gib beides zusammen in eine Schüssel und knete es gründlich durch.



Aus dieser Masse formst du etwa

daumendicke Röllchen von ca. 4 cm Länge.

Schütte die Mandelblättchen auf einen

kleinen Teller. Dann wälzest du die

Röllchen in den Mandeln und rückst die

Blättchen etwas an, sodass sie haften.



Die Schokoladen-Kuvertüre tust du in

eine Tasse und stellst die Tasse in heißes Wasser, damit die Schokolade schmilzt.

Nun tauchst du die Röllchen etwa bis zur

Hälfte in die Kuvertüre, lässt sie etwas

abtropfen und legst sie auf ein

Kuchengitter.

Stelle sie etwa 30 Minuten kühl.

Damit die Röllchen nicht austrocknen,
hebst du sie am Besten in einem Glas mit Deckel auf.