



Maroni–Marzipan–Pralinen

REZEPT

Zutaten für 25–30 Stück:

200g Gegarte Maroni
140g Mandelmehl
130g Dunkle Kuvertüre
100g Marzipan
30ml Agavendicksaft
10ml Rum (alternativ Rumaroma)
Pralinen–Papierförmchen

Zubereitung:

Gegarte Maroni in einem Topf mit etwas Wasser erhitzen, Marzipan in kleine Stücke schneiden und zufügen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und abkühlen lassen. Anschließend das Mandelmehl, Agavendicksaft und Rum zufügen und gut miteinander vermengen. Mit einem Teelöffel je eine Portion Teig entnehmen, mit leicht angefeuchteten Händen zu einer Kugel formen und auf einem Gitter ablegen. Die Kuvertüre klein hacken und in einer Schale über heißem Wasser schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Pralinen mit der geschmolzenen Kuvertüre übergießen. Die Pralinen vor dem Verzehr gut kühlen.

Tipp:

Alternativ kann man die Pralinen auch mit einem Spieß in die Kuvertüre tauchen und in essbaren Blüten oder gehackten Nüssen wälzen. Die Pralinen sind bei kühler Lagerung (vorzugsweise im Kühlschrank) ca. 2 Wochen haltbar.