



Himbeer–Marzipan–Pralinen

REZEPT

Zutaten für ca. 30 Stück:

200g Marzipan

120g Schokokuvertüre nach Wahl

5g Himbeerpulver

2 EL Wasser

Optional: Getrocknete Himbeeren, Blüten oder Zuckerdekor zum Verzieren

Zubereitung:

Marzipan in kleine Stücke schneiden oder zupfen und mit Himbeerpulver und Wasser glatt kneten. Zwischen zwei Folien (Alternativ Silikon–Backmatten) ca. 1–1,5cm dick ausrollen. Mit einem Keksausstecher (z.B. Herzform oder rund) Pralinen ausstechen. Kuvertüre in einer Schale über Wasserdampf vorsichtig schmelzen, ggf. Butter oder Nussöl zufügen. Die Pralinen mit einer Gabel vorsichtig in die Kuvertüre tauchen, nach Belieben garnieren und auf einem Backpapier zum Trocknen auflegen.

Tipps:

- Wer kein Himbeerpulver hat, kann getrocknete Himbeeren in einer Küchenmaschine oder Kaffeemühle fein vermahlen.
- Als Alternative zu Wasser kann man auch Wein, Rum oder Sekt verwenden.
- Die Pralinen kühl und trocken lagern.