

Weihnachtsbacken Rezepte

Marzipan Pralinen

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Marzipan, Pralinen, Weihnachten

300 g Kuvertüre, halbbittere	1 Puderzucker
20 g Kokosfett	70 Papier-Pralinenförmchen
100 g Marzipanmasse	35 Schoko-Kaffeebohnen
1 Orangenlikör	

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32° C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und zu 1/3 mit Kuvertüre füllen. Marzipanmasse mit Orangenlikör und Puderzucker verkneten. Aus der Masse 35 Kügelchen formen und in die Förmchen legen. Dann die restliche Kuvertüre hineinfüllen. Auf jede Form eine Kaffeebohne legen, abdecken und kaltstellen. Die Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.