

Rezept

Haselnüsse auf Orangenmarzipan

Ein Rezept von Haselnüsse auf Orangenmarzipan, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Marzipanrohmasse	1 Bio-Orange
50 ml Cointreau (Orangenlikör)	100 g Zucker
100 g ganze Haselnusskerne ohne Haut	1 TL Öl
200 g temperierte weiße Schokolade	30 g temperierte Vollmilchkuvertüre
Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 30-40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse für die Füllung in eine Schüssel geben. Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Schale ganz fein reiben und zum Marzipan geben. Den Saft auspressen und auch zum Marzipan geben. Den Cointreau hinzufügen und alle Zutaten gleichmäßig verkneten. Den Orangenmarzipan zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Marzipan in 30-40 Stücke teilen und jedes Stück mit der Hand zu einer Wurst formen. Die Marzipanwürste beiseite stellen.
3. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Rühren hell karamellisieren. Die Nüsse einrühren, bis alle mit einer Zuckerschicht bedeckt sind. Die Karamellnüsse auf einen mit Öl bestrichenen Teller schütten. Immer je drei Nüsse abnehmen und diese nebeneinander mit Gabeln so zusammenrollen, dass eine kleine »Nussraupe« entsteht. Die Nussraupen wieder auf den mit Öl bestrichenen Teller legen und 20 Min. auskühlen lassen.
4. Die temperierte Schokolade bzw. Kuvertüre bereitstellen. Für die Hülle beide Handflächen mit weißer Schokolade bedecken, die Marzipanstücke zwischen den Handflächen rollen, bis sie mit etwas Schokolade umhüllt sind. Für jedes Stück die Hände erneut mit Schokolade bedecken. Umhüllte Marzipanstücke auf Butterbrotpapier ablegen. Sofort nach dem Ablegen je eine Nussraupe auf jedes Marzipanstück auflegen und leicht andrücken. 10 Min. trocknen lassen.
5. Die Pralinen mithilfe einer Pralinen gabel in die temperierte weiße Schokolade tauchen und damit umhüllen. Pralinen auf einem mit Butterbrotpapier belegten Blech absetzen.
6. Die temperierte Vollmilchkuvertüre in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier füllen und die Pralinen damit verzieren.