Rezept

Aprikosentaler

Ein Rezept von Aprikosentaler, am 11.11.2026

Zutaten

75 g	getrocknete Aprikosen (Softfrüchte)
4 TL	Puderzucker
200 g	dunkle Kuvertüre
	runder Ausstecher (Ø2,5-3cm)
200 g	Marzipanrohmasse
2 EL	weißer Rum
	Etwa 20 blanchierte Mandeln
	Pralinengitter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für etwa 34 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Aprikosen fein hacken, die Marzipanrohmasse in Würfel schneiden. Beides mit 2 TL Puderzucker und dem Rum mit den Händen zu einer glatten Masse kneten.

2. Die Marzipanmasse 1-2 cm dick auf Puderzucker ausrollen. Mit einem runden Plätzchen-Ausstecher (2,5-3cm Ø) oder dem Rand eines Glases Taler aus der Marzipanplatte ausstechen. Reste wieder zusammenkneten und den Vorgang wiederholen.

3. Die Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Marzipantaler mit einer Pralinengabel (oder einer normalen Gabel) hineintauchen und ganz mit Schokolade überziehen. Etwas abtropfen lassen, überschüssige Schokolade mit einer zweiten Gabel abstreifen. Die Taler auf ein Pralinengitter setzen. Die Mandeln längs halbieren, die Pralinen damit belegen und trocknen lassen.