

Rezept

# Dattel-Marzipan-Pralinen

Ein Rezept von Dattel-Marzipan-Pralinen, am 04.10.2023

## Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>100 g</b> Datteln (ohne Stein)              | <b>240 g</b> Marzipanrohmasse   |
| <b>10 g</b> Kirschwasser                       | <b>1 Msp.</b> Zimtpulver        |
| <b>1 Msp.</b> Chilipulver                      | <b>½ Msp.</b> gemahlener Safran |
| <b>400 g</b> dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao) | Fleischwolf                     |
| Thermometer                                    | Strukturfolie                   |
| farbiges Perlglanzpulver                       |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Datteln durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Marzipan, Kirschwasser und den Gewürzen glatt verkneten. Zwischen zwei Lagen Backpapier mit der Teigrolle ca. 1 ½ cm dick ausrollen und in ca. 35 Stücke schneiden. Reste zusammenkneten, ausrollen und in Stücke schneiden.
2. Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Strukturfolie mit Perlglanzpulver einstreichen. Pralinen mit Kuvertüre überziehen, sofort mit Folie belegen, diese leicht andrücken. Ca. 1 Std. kühl stellen, Folie abziehen.