Rezept

Marzipan-Pralinen

Ein Rezept von Marzipan-Pralinen, am 14.11.2026

Zutaten

- **300 g** gekühlte Marzipan-Rohmasse
- **200 g** Zartbitter-Kuvertüre
- ca. 35 g Puderzucker zum Formen
- **50** gehäutete halbe Mandelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Das Marzipan auf einer kühlen Fläche mit Puderzucker zu einer ca. 1 ½ cm dicken Platte ausrollen und diese in würfelzuckergroße Stücke schneiden.

2. Die Kuvertüre klein hacken. Zwei Drittel davon in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die übrige Kuvertüre unterrühren, bis sie zerlaufen ist.

3. Die Marzipanstücke mit Hilfe einer Pralinengabel und eines Holzstäbchens in der Kuvertüre wenden, herausheben und auf einem Gitter abtropfen lassen. Jede Praline mit einem halben Mandelkern garnieren, solange die Kuvertüre noch weich ist. An einem kühlen Platz fest werden lassen.