

Rezept

Nougat-Marzipan-Pralinen

Ein Rezept von Nougat-Marzipan-Pralinen, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	2 EL Zucker
400 g Marzipanrohmasse	150 g Puderzucker
100 g Nuss-Nougat (aus dem Backregal)	100 g Zartbitterkuvertüre
50 g Vollmilchkuvertüre	1 TL neutrales Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, mit dem Zucker mischen und gleichmäßig auf zwei Schälchen verteilen. 1 EL Orangensaft auspressen. Mit Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Die Masse zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck (ca. 20 × 30 cm) ausrollen. Die Folie entfernen. Dann das Marzipanrechteck in ca. 5 × 10 cm große Streifen schneiden. Das Nuss-Nougat längs in 0,5 cm dicke Streifen schneiden, die Streifen längs halbieren.
2. Die Marzipanstreifen mit der Hälfte vom Orangenzucker bestreuen. Jeweils einen Nougatstreifen darauflegen und mit dem Marzipanstreifen umhüllen. Dann ca. 20 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre in Stücke brechen. Die Kuvertüre mit dem Öl in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
4. Ein Kuchen- oder Pralinenraster auf Backpapier stellen. Die Marzipanrollen vierteln. Die Viertel mit zwei Holzstäbchen oder einer Pralinenzange in die Kuvertüre tauchen, auf dem Raster abtropfen lassen. Die Kuvertüre mit restlichem Orangenzucker bestreuen und trocknen lassen. Die Pralinen kühl aufbewahren.