

Rezept

Nuss-Krokant-Marzipan

Ein Rezept von Nuss-Krokant-Marzipan, am 22.01.2025

Zutaten

50 g Einmachzucker	100 g ganze Haselnusskerne ohne Haut
300 g Marzipanrohmasse	½ TL Zimtpulver
200 g temperierte Zartbitterkuvertüre	1 TL Öl
Pralinengabel	Butterbrotpapier

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Zucker in einer mittelgroßen Pfanne ohne Rühren hellbraun karamellisieren. Die Nüsse zugeben und so lange rühren, bis die Nüsse vom Karamell umhüllt sind. Diese Masse auf einen mit Öl bestrichenen Teller schütten, flach ausstreichen und ca. 20 Min. auskühlen lassen.
2. Den ausgekühlten Krokant in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz so lange darüber rollen, bis er zu ganz kleinen Stückchen zerbrochen ist (oder den Krokant im Blitzhacker zerkleinern).
3. Die Marzipanrohmasse in einer Schüssel mit dem Zimt verkneten. Auf die Arbeitsfläche legen und etwa drei Viertel der Krokantstückchen dazugeben und gut unterkneten. Diese Masse luftdicht in Klarsichtfolie hüllen und mindestens 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Den Marzipan in 30-40 gleich große Stücke teilen und diese mit den Händen zu Kugeln formen. Kugeln ablegen und mit dem Handballen etwas flach drücken. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen.
5. Die Marzipankugeln nacheinander in die temperierte Kuvertüre tauchen und mit der Pralinengabel darin wälzen, bis sie rundherum mit Kuvertüre überzogen sind. Auf Butterbrotpapier ablegen. Sofort auf jede Praline ein paar Krümel vom übrigen Haselnusskrokant als Deko aufstreuen.