

walnuß – marzipan – rum – pralinen

zutaten für ca. 50 pralinen (à 10 g)

400 g marzipanmasse

80 g walnüsse (gemahlen oder kleingehackt)

4 cl rum

2 cl schlagsahne

+/- 300 g schokolade (mindestens 50% kakao) für den überzug (falls ihr es lieber doch etwas süsser habt, dann nehmt ruhig vollmilchschokolade)

alle zutaten in eine schüssel geben und gut durchkneten bis die masse schön glatt ist. ich benutze dabei immer puderfreie einmalhandschuhe aus nitril, da die masse sonst schrecklich an den händen klebt.

jetzt einfach kleine kügelchen formen und auf dem backpapier auslegen.

die schokolade klein hacken und in einer schüssel über dem dampf zum schmelzen bringen. die kügelchen in die geschmolzene schokolade geben, drehen und anschließend auf das pralinengitter zum abkühlen legen.