

# Marzipan-Pralinen

Feine Marzipan Pralinen, gefüllt mit getrockneten Aprikosen und mit Schokolade und Mandeln verziert.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
200 g getrocknete Aprikosen  
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
25 g Puderzucker  
1 EL Amaretto (Mandellikör)  
etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

## Wie mache ich Marzipan-Pralinen?:

### 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

### 2 Zubereiten:

Aprikosen und Marzipan fein würfeln. Mit Puderzucker und Mandellikör verkneten. Etwa 40 gut haselnussgroße Kugeln formen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Konfekt damit überziehen. Kuvertüre etwas anziehen lassen, mit Mandeln bestreuen und auf einen Bogen Backpapier umsetzen. Konfekt kühl lagern.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Konfekt ist ca. 2 Wochen haltbar.
- Konfekt in Pralinenförmchen servieren.