





# Pralinen mit Marzipan-Aprikosen-Füllung

Feine Marzipanpralinen mit einer Aprikosenfüllung für die Adventszeit

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Silikon-Schokoladenform "Winterzeit":**

### Hohlkörper:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter

### Füllung:

2 getrocknete Aprikosen  
50 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
2 EL Orangenlikör

## 1 Hohlkörper:

Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Pralinenmulden mit der geschmolzenen Kuvertüre füllen. Die Form etwas bewegen, so dass sich die Kuvertüre gleichmäßig verteilen kann, und 10 Min. stehen lassen. Einen Bogen Backpapier unter einen Kuchenrost legen, die Schokoladenform auf den Rost stürzen, so dass die Kuvertüre zum Teil wieder herausläuft. 5 Min. liegen lassen, Form zurückstürzen und an der Oberfläche verlaufene Kuvertüre mit einem Messer entfernen. Schokoladenform auf einem flachen Teller oder einem Brett 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 2 Füllung:

Aprikosen fein würfeln. Marzipan mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Likör verrühren, Aprikosenwürfel zugeben und unterrühren. Füllung mit 2 Teelöffeln in die Mitte der Schokoladenfiguren geben.  
**Hinweis:** Nicht glatt streichen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Kuvertüre vom Backpapier lösen, wieder schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kuvertüre in einen Einwegspritzbeutel füllen und diesen verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Pralinen von außen nach innen mit Kuvertüre auffüllen. Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen und Kuvertüre mit einer Palette oder Teigkarte abziehen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Die Pralinen im Kühlschrank 2 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Pralinen statt mit Likör auch mit 2 EL Orangensaft zubereiten.
- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.

