

Rezept Marzipan-Nougat-Pralinen

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 35 Minuten

Zutaten für 35 Stück:

200 g Nougat
200 g Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln
4 EL brauner Rum
50 g Schokoladenglasur

Zubereitung:

Zuerst die Nougatmasse in 35 gleich große Teile schneiden und dann mit den Händen zu kleinen Kugeln formen. Die Nougatkugeln nun in den Kühlschrank stellen. Jetzt wird die Marzipanrohmasse grob zerkleinert und in eine Rührschüssel gegeben. Darüber siebt man den Puderzucker und fügt die gemahlene Mandeln und den Rum hinzu. Das Ganze nun mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Aus der fertigen Marzipanmasse nun ebenfalls 35 Kugeln formen. Die Marzipankugeln wieder etwas flach drücken und in die Mitte jeweils eine der gekühlten Nougatkugeln geben. Die Nougatkugel mit dem Marzipan umhüllen. Zum Schluss löst man die Schokoladenglasur im Wasserbad auf, füllt sie ein Tütchen mit einer kleinen Öffnung und verziert die fertigen Marzipan-Nougat-Pralinen mit Schokostreifen. In Pralinenförmchen geben und kühl aufbewahren.