




Kaffeemarzipan-Pralinen

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Marzipanrohmasse	200 g
Kaffee, löslich	1 EL
Weihnachtslikör	2 EL
Schokolade, Zartbitter	125 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backpapier

1. In einer Schüssel Marzipanrohmasse mit Kaffeepulver und Weihnachtslikör verkneten. Mit den Händen zu ca. 2 cm großen Kugeln formen. Bei Raumtemperatur etwas antrocknen lassen.
2. Schokolade hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Pralinen mit Gabel hineintauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier setzen. Pralinen mit Schokostreuseln verzieren, antrocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	497 kcal		
Kohlenhydrate	42 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	8 g	Fette	32 g