

MARZIPAN-NOUGAT-PRALINEN FÜR ANFÄNGER

MARZIPAN-NOUGAT-PRALINEN FÜR ANFÄNGER

Wie sagt man so schön - „Schuster, bleib bei deinen Leisten“. So halte ich das in der Küche normalerweise auch, deshalb gibt es bei mir in erster Linie Herzhaftes. Mit dem Thema Süßigkeiten und Pralinen habe ich mich einfach noch nicht genug auseinander gesetzt. Nun hat aber die [Anna](#) gerade so ein schönes [Event zum Thema Süßigkeiten](#) laufen und da bin ich mit dabei - schließlich soll man ja immer fleißig seine skills improven. ☐

Und weil ich nix spektakuläres kann gibt es Marzipan-Nougat Pralinen. Im Vergleich zu meinen [Marzipan-Ostereiern](#) ist das schon eine gewisse Weiterentwicklung. Schmecken tun sie auf jeden Fall und sie sind so einfach, dass das wirklich jeder hin bekommt - eben Pralinen für Anfänger!



Zutaten für 10 Pralinen:

150g Rohmarzipan

4-5 EL Puderzucker

ca. 10g Nougat

Schokoglasur (genug um die Pralinen darin zu versenken - hier ein 100g Becher)

10 Mandeln

Zubereitung:

Ich zupfe das Marzipan in kleine Stücken. Die werden nach und nach mit dem Puderzucker verknetet. Achtung - den Puderzucker unbedingt sieben. Das habe ich bei den ersten 2 EL nicht gemacht, deshalb habe ich kleine Klümpchen gehabt. Das macht geschmacklich zwar keinen Unterschied, ist aber nicht ganz so elegant. Das Marzipan ausrollen, in 10 Stücken schneiden und mittig ein kleines Stückchen Nougat (ca. so groß wie eine Erdnuss) platzieren. Das Marzipan einigermaßen drum herum falten und zu einer kleinen Kugel rollen. Vom Nougat sollte man jetzt nix mehr sehen.



So arbeite ich mich Stück für Stück durch die Marzipan und Nougat Masse.



Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen. Dann spieße ich die Marzipanbällchen auf einen Holzspieß auf, drücke sie oben wo später die Mandel hin soll leicht flach...



... und tunke sie in die Schokolade.



Ich lasse die Kugeln diesmal auf einem Gitter abtropfen. Dazu eignet sich der Einsatz aus der Mikrowelle ganz hervorragend. Ich stecke das Holzspießchen von oben durch das Gitter, nehme es von unten vorsichtig ab und ziehe es dann aus der Praline. Unbedingt ein Stück Küchenpapier oder Backpapier unterlegen, es tropft ein wenig.



Auf die noch flüssige Schokolade setze ich eine Mandel.



So verwandele ich nach und nach alle Marzipanbällchen in kleine Pralinen.



Sobald die Schokolade ausgehärtet ist nehme ich die Pralinen vorsichtig vom Gitter und setze sie in kleine Papierförmchen.



Angeschnitten sehen sie dann in etwa so aus:



Auch wenn das Rezept furchtbar einfach ist bin ich trotzdem ein bissl stolz auf meine Pralinen. Ich finde sie hübsch und lecker!



Eingereicht für das Event:

