

Aprikosen-Marzipan-Pralinen

etwa 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

50 g Mandeln, gehackt
200 g Aprikosen, getrocknet
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan (100g)
25 g Puderzucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Stellen Sie Backpapier bereit.

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

2 Zubereiten:

Aprikosen und Marzipan fein würfeln. Mit Puderzucker und Mandellikör verkneten. Etwa 40 haselnussgrosse Kugeln formen.

3 Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Kugeln in die Glasur tauchen und vorsichtig auf ein Backpapier legen. Bevor die Glasur trocken ist, mit den Mandeln bestreuen. Pralinen kühl lagern.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pralinen sind ca. 2 Wochen haltbar.