


# Marzipan Pralinen

etwa 20 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für die Praline-Masse:

250 g Dr. Oetker Marzipan

50 g Puderzucker

5 ml Kirsch

### Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

dunkel

30 g Walnüsse

## 1 Vorbereiten:

Die Walnüsse fein hacken und zur Seite stellen.

## 2 Für die Praline-Masse:

Marzipan, Puderzucker und Kirschwasser in einer Schüssel zu einer glatten Masse verkneten. Mit der Hand ca. 20 Kugeln formen.

## 3 Dekoration:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Kugeln in die Glasur tauchen und vorsichtig auf ein Backpapier legen. Bevor die Glasur trocken ist, mit den vorbereiteten Walnüssbröseln bestreuen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pralinen sind gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.