



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.

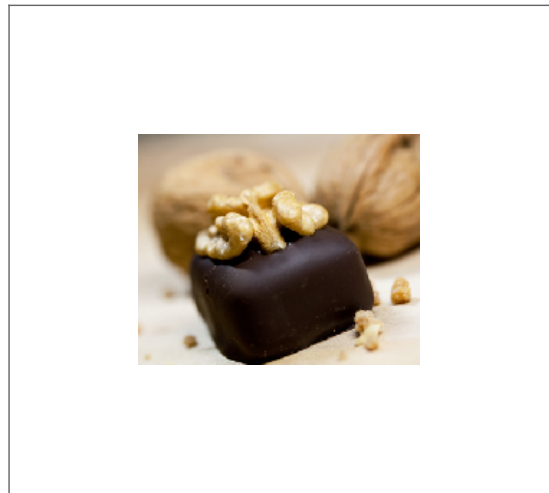
# GLUTENFREIE MARZIPAN-WALNUSS-PRALINEN QUERFOOD

Autor: Gast, 22.04.2019

## Zubereitung:

1. Walnüsse knacken, von Schalenresten befreien und fein hacken.
  2. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Puderzucker, gehackten Walnüssen, Rum und Grand Manier Orangenlikör verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Diese ggf. eine Weile kühl stellen, sollte sie zu weich geworden sein.
  3. Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und die Marzipan-Walnuss-Masse etwa 1 cm dick darauf ausrollen.  
Tipp: Die Masse beim Ausrollen mit Frischhaltefolie abdecken, so bleibt sie nicht am Nudelholz kleben und wird sehr gleichmäßig.
  4. Die Masse mit einem dünnen Messer in trapezförmige Stücke schneiden: Hierzu die ausgerollte Marzipan-Walnuss-Masse einfach in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Danach die Streifen durch abwechselnd schräge Schnitte unterteilen.
  5. Für den Guss die Kuchenglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen. Währenddessen die übrigen Walnüsse vorsichtig knacken, sodass die Kernhälften ganz bleiben und als Verzierung der Pralinen genommen werden können.
  6. Die Marzipan-Walnuss-Stücke nacheinander mit einer Gabel (eine feine Gabel mit nur 2 Zinken hat sich bewährt) aufspießen, in die flüssige Glasur tauchen, sodass die Stücke von allen Seiten mit Schokolade bedeckt sind. Zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen und mit einem halben Walnusskern verzieren.
- Zur Aufbewahrung: Diese Pralinen halten sich am besten in einer Zellophantüte luftdicht verpackt. So wird Austrocknung am besten vermieden. Pralinen bitte kühl lagern.

Unser Tipp: Diese Pralinen eignen sich hervorragend als persönliches Geschenk! Sie lassen sich auch mit anderen Zutaten wie z.B. Pistazien und hellem Schokoguss herstellen. Beachtet hierzu unsere anderen Marzipan-Pralinen-Rezepte. Wir wünschen gutes Gelingen und viel Freude am Naschen! Foto und Bewertung wären toll!



## Zutaten für 4 Personen:

500g	Bio Honigmarzipan,Lubs
100g	Puderzucker
100g	gehackte Walnusskerne
2cl	Rum
2cl	Grand Manier Orangenlikör
1 Pck.	Kuchenglasur Kakao,RUF
100g	Walnüsse



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.