

GLUTENFREIE MARZIPAN-ESPRESSO-PRALINEN QUERFOOD

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

1. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Puderzucker, geriebenen Haselnusskernen, Espresso-Likör und (nach Geschmack) den Espresso verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Wer mag kann Zartbitterschokolade fein hacken und der Masse beimengen. Die Marzipan-Espresso-Masse ggf. eine Weile kühl stellen, sollte sie zu weich sein.

2. Kleine Portionen der Masse zu Kugeln formen. Wer mag kann auf jede Marzipan-Espresso-Kugel eine Espresso-Bohne oder Schoko-Kaffee-Bohne drücken.

3. Für den Guss die helle und die dunkle Kuchenglasur getrennt nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen.

4. Die Marzipan-Espresso-Kugeln nacheinander mit einer Gabel (eine feine Gabel mit nur 2 Zinken hat sich bewährt) aufspießen und in die flüssige dunkle Glasur tauchen, sodass die Kugeln rumherum mit Glasur bedeckt sind. Zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen. Die Zinken einer Gabel in die flüssige helle Glasur eintauchen und hiermit zarte dunkle Streifen quer über die Pralinen ziehen oder tropfen.

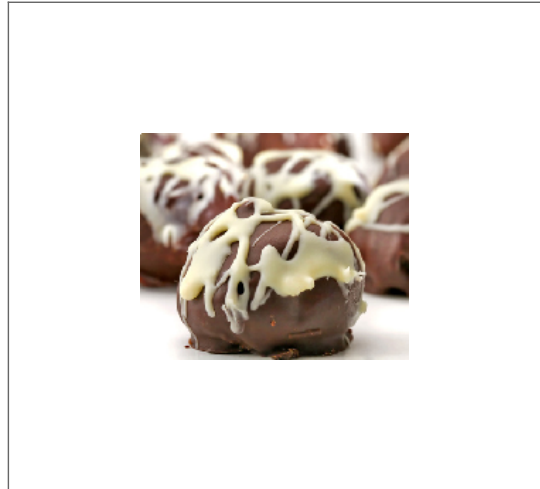
Tipp: Die Pralinen nicht einzeln mit den hellen Streifen verzieren, sondern zunächst einige Pralinen zügig wie beschrieben mit dunkler Glasur versehen und dann diese Gruppe mit hellen Streifen überziehen.

Wer mag Pralinen abschließend je mit einer Espresso-Bohne verzieren.

Zur Aufbewahrung: Diese Pralinen halten sich am besten in einer Zellophanhülle luftdicht verpackt. So wird Austrocknung am besten vermieden. Pralinen bitte kühl lagern.

Unser Tipp: Diese Pralinen eignen sich hervorragend als persönliches Geschenk! Beachtet hierzu unsere anderen Marzipan-Pralinen-Rezepte.

Wir wünschen gutes Gelingen und viel Freude beim Naschen! Foto und Bewertung wären toll!



Zutaten für 4 Personen:

500g	Bio Honigmarzipan,Lubs
100g	Puderzucker
200g	geriebene Haselnusskerne
2 cl	Espresso-Likör + 2 EL Espresso
100g	Bio Zartbitter - Schokolade,Rapunzel
1 Pck.	Kuchenglasur Kakao,RUF
1/2 Pck.	Kuchenglasur Vanille, 2x75g,RUF
50g	Espresso-Bohnen oder Schoko-Kaffee-Bohnen



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.