



Rum-Nuss-Pralinen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Cashewkerne	50 g
Haselnusskerne, ganz	100 g
Marzipanrohmasse	300 g
brauner Rum	50 ml
Walnusskerne	5 EL
Kuvertüre, zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backpapier, Zahnstocher

1. Cashewkerne und Haselnüsse grob hacken oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. In einer Schüssel Marzipan, gehackte Nüsse und Rum vermengen und zu einer glatten Masse verkneten.
2. Marzipanmasse zwischen zwei Lagen Backpapier zu einer etwa 1 cm dicken, rechteckigen Platte ausrollen. Aus der Platte etwa 3 x 2 cm große Pralinen schneiden.
3. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Pralinen auf einen Zahnstocher spießen und in die Kuvertüre tauchen. Anschließend auf ein Kuchengitter geben, mit einer halben Walnuss belegen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	325 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g