

Marzipanpralinen nach Oma's Art



Zutaten:

200 g	Mandelmehl
200 g	Puderzucker
50 ml	Rosenwasser
400 g	Zartbitter Kuvertüre
100 g	Walnusskernhälften

Zubereitung:

1. Mandelmehl, Puderzucker, Rosenwasser vermengen und zu Kugeln formen.
2. Zartbitterschokolade über Wasserbad zähflüssig schmelzen.
3. Marzipankugeln in geschmolzene Schokolade drehen.
4. Walnusskernhälfte auf jede Kugel drücken.
5. Auf Backpapier trocknen lassen, bis die Schokolade fest ist.
6. Nach Belieben in Pralinenförmchen setzen und genießen!

