

Amaretto-Pralinen

Zutaten für 60 Stück:

80 g Walnüsse
20 g Zucker
25 g Pistazienkerne
250 g Marzipanrohmasse
15 g Honig
100 g Puderzucker
3 Esslöffel Amaretto
150 g Vollmilch-Kuvertüre
150 g dunkle Kuchenglasur



Außerdem:

30 g Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Walnüsse zusammen mit dem Zucker in einem Topf so lange unter rühren rösten bis sich flüssiger, hellbrauner Karamell bildet. Alles auf ein mit Alufolie belegtes Backblech geben und erkalten lassen. Kandierte Walnüsse sehr klein hacken und mit der Küchenrolle fein

zerkleinern. Pistazienkerne fein hacken.

Marzipanrohmasse, Honig, Puderzucker, Walnüsse und Amaretto in einer Schüssel verkneten. Die Masse in 3 gleich große Stücke teilen und auf einer, mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche, zu je 20 cm lange Rollen formen. Jede Rolle in 20 Stücke schneiden.

Jedes Stück zuerst zu einer Kugel, dann zu einem Oval formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwas flach drücken.

Die Kuvertüre zusammen mit der Kuchenglasur im warmen Wasserbad schmelzen und temperieren: Dazu die flüssige Glasur aus dem Wasserbad nehmen und unter Rühren so weit abkühlen lassen, bis sie kurz vor dem Erstarren ist. Die Glasur

nochmals im Wasserbad erwärmen.

Die Pralinen auf einer Seite dünn mit Glasur bestreichen und mit der bestrichenen Seite wieder auf das Papier setzen.

Jede Praline auf eine Pralinengabel setzen und so weit in die Glasur tauchen, dass die Oberfläche frei bleibt. Am Gefäßrand abklopfen, abstreifen und wieder auf das Papier setzen.

Aus Pergamentpapier eine kleine Spritztüte drehen. Die restliche Glasur einfüllen und auf der Oberfläche jeder Praline eine Spirale spritzen. Einen halbierten Pistazienkern in die Mitte setzen.

© lecker-backen.de