



Marzipan-Kirsch-Pralinen

Was du brauchst:

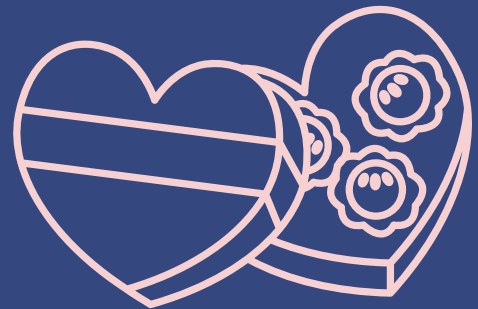
- circa 1 Glas entkernte Sauerkirschen
- 200 g Marzipan Rohmasse
- 400 g dunkle Kuvertüre
- Zuckerstreusel nach Wahl

1. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Ein kleines Stück Marzipan in der Hand platt drücken und um eine Kirsche wickeln. Wenn das Marzipan aufgebraucht ist, die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

3. Vorsichtig mit einer Gabel die Marzipankugeln in die Kuvertüre tauschen und auf ein Blech oder ein Blatt Backpapier legen.

4. Streusel über die Kugeln geben und die Schokolade trocknen lassen.



Sobald die Kuvertüre getrocknet ist, können die leckeren kleinen Kugeln verpackt oder verzehrt werden. Lasst es euch schmecken!