

Marzipan- Dattel- Pralinen



TIPP

Die Dattelpralinen sind ein wunderbares Weihnachts-Mitbringsel.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

10 BIO SONNE Datteln (ohne Stein)
10 ARDILLA Mandeln (ganz)
150 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre
80 g ZAUBERHAFT BACKEN Marzipan
1 Prise Salz
–
10 ARDILLA Mandeln (Deko)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Marzipan in 10 kleine Portionen teilen und die Mandeln jeweils mit einer dünnen Marzipanschicht ummanteln.
2. Danach die Kuvertüre grob hacken und mit etwas Salz über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Außerdem ein Blech mit Backpapier auslegen.
4. Die Datteln nacheinander leicht öffnen und je eine vorbereitete Mandel als

Füllung hineingeben – danach wieder fest zusammendrücken.

5. Nun die Datteln nacheinander mit einer Gabel oder einem Zahnstocher behutsam in die flüssige Kuvertüre tauchen und mit etwas Abstand auf das Backpapier setzen.

6. Solange die Kuvertüre noch flüssig ist, je eine Mandel im Ganzen oder gehackt auf die Dattel geben und alles vollständig abkühlen lassen.