



## Aprikosen-Marzipan

### Zutaten

Marzipanrohmasse selbst gemacht:  
250 g gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker  
3 EL Rosenwasser  
6 EL Wasser  
1 Päckchen Vanillezucker oder: 250 g  
Mandelmasse fertig  
ca. 1 dl Amaretto  
100 g getrocknete Aprikosen (3 Stück für  
die Deko)  
100 g dunkle Fine-Food-Schokoladenkuvertüre  
Pralinégabel (oder Fonduegabel)

### Zubereitung

Die getrockneten Aprikosen – bis auf drei Stück – in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden und in wenig Amaretto mind. eine Stunde einweichen.

Für selbst gemachtes Marzipan: Mandeln mit gesiebttem Puderzucker, Rosenwasser und Wasser mischen. Marzipan mit den gewürfelten, eingeweichten Aprikosen zu einer Masse verkneten und zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde ruhen lassen.

Das Aprikosenmarzipan mit dem Wallholz am besten zwischen zwei Stück Backpapier zu einem ca. 1,5 cm dicken Rechteck auswallen. Dieses Rechteck in gleich grosse, pralinégrosse Stücke schneiden. Die restlichen Aprikosen für die Deko in sehr feine Streifen schneiden. Die erwärmte Kuvertüre bereitstellen und die Marzipanstücke nacheinander mit der Pralinégabel in die Kuvertüre tauchen. Die Pralinés zum Abtropfen auf ein Gitter ablegen, sofort mit Aprikosenstreifen dekorieren.

**Tipp:** Wenn die flüssige Schokolade komplett abgetropft und ein wenig fest ist, die Pralinés vorsichtig vom Rost auf Backpapier umlegen. Über Nacht im Kühlschrank ganz aushärten lassen.