

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 16.11.2023

Marzipan-Walnuss-Pralinen

Für 36 Stück

Zutaten:

Für die Pralinen:

75 g Walnusskerne
(z. B. Walnussbruch)
450 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker

Für die Glasur:

300 g Vollmilchkuvertüre

Für die karamellisierten Walnüsse:

40 Walnusskern-Hälften
25 g Puderzucker
1 EL Wasser
10 g Butter

Außerdem:

Backpapier oder Silikonmatte

Zubereitung:

1. **Für die Praline** Walnusskernbruch im Blitzhacker fein zerkleinern.
2. Marzipanrohmasse und Puderzucker auf der sauberen Arbeitsfläche mit den Händen verkneten. Gemahlene Walnüsse zugeben und zu einer glatten Masse verkneten.
3. Das Walnuss-Marzipan zu einem etwa 2,5 cm dicken Quadrat (ca. 18 x 18 cm) ausrollen. Aus der Platte quadratische Pralinen (ca. 2,5 cm x 2,5 cm) schneiden.
4. **Für die Walnüsse** die Nusshälften, Puderzucker und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker goldgelb wird. Topf von der Kochstelle nehmen und die Butter unterrühren.
5. Nüsse sofort auf einen Bogen Backpapier oder einer Silikonmatte verteilen und auskühlen lassen.
6. **Für die Glasur** etwa 200 g Vollmilchkuvertüre in einer Edelstahlschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich mit einem kleinen Silikonschaber durchrühren.
7. Sobald die Kuvertüre 40 Grad erreicht hat, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche Vollmilchkuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. (Hinweis: Die Schüssel bitte nicht wieder auf das Wasserbad setzen!)
Tipp: Die flüssige Kuvertüre hat die perfekte Temperatur zum Überziehen der Pralinen erreicht, sobald die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist.
8. Die Pralinen am besten mit Hilfe einer Pralinengabel mit Kuvertüre überziehen und auf einem Gitter über Backpapier oder einer Silikonmatte abtropfen lassen. Kurz bevor die Kuvertüre ganz angezogen ist, jeweils eine karamellisierte Walnusshälfte leicht andrücken.
9. Die Pralinen trocknen lassen und hübsch verpacken.
Tipp: Die Pralinen halten kühl und luftdicht verpackt ca. 4 Wochen. Mit einem Esslöffel Walnussgeist kann man die Marzipan-Pralinenmasse noch verfeinern, was auch gleichzeitig die Haltbarkeit verlängert.

