



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Weihnachten

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

200 G ganze ungeschälte Mandeln

150 G Staubzucker

2 EL Rosenwasser

200 G Zartbitterschokolade

beliebige Blütenmischung

Zubereitung

1. Mandeln mit Haut in einem Topf mit Wasser köcheln lassen, bis die Schale leicht abgeht.

2. Die Mandeln kurz abkühlen und anschließend von der Schale befreien.
3. Die geschälten Mandeln in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen.
4. Danach die Mandeln mit dem Staubzucker und dem Rosenwasser in eine Schüssel geben und solange kneten bis eine geschmeidige Masse entsteht.
5. Ca. 1 cm dicke Rolle aus der Masse formen und davon 5 mm dicke Scheiben abschneiden.
6. Über Wasserdampf die Schokolade zum Schmelzen bringen, die Marzipanscheiben darin tunken, auf eine Abtropfablage legen und mit den getrockneten Blütenblättern verzieren.
7. Wenn die Schokolade festgeworden ist, kann man die Pralinen in die Keksdose schichten.