



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 schlichten.