

Marzipan - Pflaumen Pralinen



- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Pralinen selbst gemacht? Nein, da traut man sich nicht heran!

Aber gekauft sind sie zumeist „sündhaft“ teuer und dabei so schnell verputzt. Da bietet Gekonntgekocht doch eine Alternative, diese hausgemachten Marzipan - Pflaumen Pralinen.

In Armagnac eingelegt und mit Marzipan vermengt, mit knusprig gebräunten Mandeln umhüllt, sind sie die reinsten Aromabomben.

Sind wirklich kinderleicht und schnell hausgemacht und frisch zu verzehren. Aber dieser Hinweis ist eigentlich überflüssig, denn da bleibt nichts lange übrig.

Besonders im Herbst ist die Pflaume ein beliebtes Früchtchen für Süßspeisen, da sie die erste Frucht ist an die man denkt, schließlich wird sie bis zum Oktober geerntet.

Zutaten

- Für 30 Stück:
- 50 g Mandelblättchen
- 200 g halbtrocknete, entkernte, kalifornische Pflaumen
- 200 g Marzipan - Rohmasse
- 1/2 TL Zimt
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- 3 - 4 EL Armagnac
- 30 Papierrosetten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten, auf Küchenkrepp erkalten lassen.

Schritt2

Die Pflaumen mit dem Stabmixer zerkleinern und das Marzipan darüber hobeln, mit dem Zimt, Salz, Vanillezucker und Armagnac verkneten.

Schritt3

Mit feuchten Händen kleine Kugeln rollen und in den Mandelblättchen wenden, etwas andrücken und in Papierrosetten setzen.

Rezeptart: Desserts, Teegebäck **Zutaten:** Armagnac, Mandeln, pflaumen, Vanillezucker, Zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marzipan-pflaumen-pralinen/>