



## Aprikosen-Mandel Pralinen (ohne Hohlformen)

Menge	Art	Zubereitung
200g 4 EL	getrocknete Aprikosen Aprikosenlikör	so klein wie möglich mit dem Messer würfeln. Trockenfrüchte darin mind. 1 Std. marinieren, anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren.
75g 100g	zimmerwarme Butter geschälte, gemahlene Mandeln	Die Butter schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren (die Masse soll formbar sein). Ggf. noch Mandeln zugeben.
50g 1	Puderzucker Prise Zimt Abrieb einer unbehandelten Zitrone/oder Orange	Kirschgroße Kugeln formen und nochmal 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Zwischenzeitlich die Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kugeln darin wenden, abtropfen lassen.
400g	weiße Kuvertüre	Mit einem kleinen Stück der Trockenfrüchte oder Zimtpulver garnieren. Trocknen lassen und luftdicht verpacken. Kühl stellen.

ca. 60 Stück

