



Cranberry-Kaffeemarzipan Pralinen (ohne Hohlformen)

Menge	Art	Zubereitung
100g 20 ml 2 Beutel 250g	getrocknete Cranberrys Kaffeelikör löslicher Espresso Marzipanrohmasse	So klein wie möglich mit dem Messer würfeln. Kaffeelikör in der Mikrowelle erhitzen, Espressopulver darin auflösen, abkühlen.
400g	dunkle Kuvertüre	Alle Zutaten miteinander verkneten, ggf. Puderzucker unterkneten (die Masse soll formbar sein). 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. Mit einem kleinen Stück der Cranberrys verziern. Trocknen lassen und luftdicht verpacken. Kühl stellen.

ca. 60 Stück

