

# Nougat-Marzipan-Pralinen



## Zutaten für ca. 60 Stk.

- 400 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- 100 g Pistazien, fein gehackt
- 25 g Rum
- 400 g Nuss-Nougat-Masse, in Stücken
- 500 g Vollmilchkuvertüre, in Stücken

## Zubereitung

Marzipan, Pistazien und Rum in den Mixtopf geben, 20 Sek. / Stufe 4 verkneten und mithilfe von Klarsichtfolie in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

Mixtopf spülen.

Nuss-Nougat-Masse in den Mixtopf geben und 2 Min./60°/Stufe 3 schmelzen, auf die Marzipanschicht streichen.

4-5 Stunden kalt stellen. Ovale Formen ausstechen

Vollmilchkuvertüre in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 7 zerkleinern und ca. 3 Min./60°/Stufe 3 schmelzen.

Die Marzipan-Nougat-Ovale in der Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen.

### **Bemerkungen:**

Nach Belieben in die Mitte jeder Praline einen Tupfen aus geschmolzener Zartbitterkuvertüre setzen und trocknen lassen.

Man kann auch ganze Pistazien verwenden, diese dann vorher 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern