

## Schoko-Lollis mit Birne und Marzipan



### Die Zeit versüßen...

Heute haben wir ein einfaches Rezept für alle Marzipan-LiebhaberInnen. Das Marzipan bekommt in unserer Rezeptur ein besonderes Aroma. Dabei geben getrocknete Birnen und Birnengeist den Extrakick. Wer auf Alkohol verzichten möchte, nimmt stattdessen Birnen- oder Apfelsaft oder Wasser.

Hier die heutige Rezeptur für **"Schoko-Lollis mit Birne und Marzipan"**:

### Zutaten

- 50 g getrocknete Birnen
- 200 g Marzipan
- 30 g Puderzucker
- 30 g Haselnüsse, gemahlen
- 150 g Kuvertüre, Edelbitter
- 3 EL Birnengeist (z.B. Schwarzwälder Williamsbirne)
- Vanillemark

### **Zubereitung**

Die getrockneten Birnen fein würfeln und mit 3 EL Birnengeist und Vanillemark marinieren.

Marzipan grob reiben. Anschließend alle Zutaten mit Puderzucker und Haselnüssen verkneten.

Aus der Masse ca. 25 Taler formen.

Die Kuvertüre hacken und über warmen Wasserbad schmelzen lassen.

Die Marzipantaler auf Spießchen stecken und durch die geschmolzene Schokolade ziehen.

Auf Backpapier trocknen lassen.