

## Silvester-Glücksbringer: rosa Marzipanpralinen mit Himbeere & Rosen



### Rosa soll Glück bringen...

Rosa Marzipanschweinchen sind zu Silvester beliebte Glücksbringer und werden gerne verschenkt. Werden diese aber auch gegessen? Damit die Chancen steigen, dass Marzipanglücksbringer gegessen werden, habe ich eine neue Rezeptur ausprobiert. Edles Marzipan wird mit Rosenwasser und Himbeerpulver aromatisiert und rosa geknetet. In rote Schokolade getaucht wird es ein unwiderstehlicher Hingucker und mit hoher Wahrscheinlichkeit vernascht. War zumindest bei mir so.

Hier unsere besondere Rezeptur für **"Rosa Marzipanpralinen mit Himbeere & Rosen"**:

### Zutaten

Für ca. 25-30 Stück

- 300 g Marzipan (beste Qualität)
- 30 g Gefriergetrocknete Himbeeren oder Himbeerpulver
- 1 EL Rosenwasser
- 200 g Schokolade zum Eintauchen (ich habe rote Rubyschokolade und Zartbitterschokolade genommen)

- Ca. 25-30 ganze Nüsse zum bedecken

### Zubereitung

Den Marzipan grob raspeln oder klein würfeln. In einer Schüssel mit Himbeerpulver und 1 EL Rosenwasser gründlich verkneten. Dann auf Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Den Marzipan in mundgerechte Stücke schneiden und in erwärmte, flüssige Schokolade tauchen (eingefärbt). **Tipp:** Dazu am Besten die Marzipanstücke mit einem Zahnstocher durch die Schokolade ziehen und auf Backpapier fest werden lassen.

Zahnstocher dann entfernen und das Einstichloch mit einer Nuss verschließen, die in Zartbitterschokolade getaucht wurde.

Tipp: Himbeerpulver kann aus zerdrückten gefriergetrockneten Himbeeren hergestellt werden.