

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.