

Silvesterknaller: Rosa Glücksmarzipan mit Himbeeren & 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.