



## Walnuss Orangen Marzipan Pralinen

**Ergibt 18 Pralinen**

**Zutaten Walnussmarzipan:**

100g gemahlene Mandeln  
50g Walnüsse  
40g Walnussöl  
2g Bittermandelaroma  
50g Pudererythrit  
Abrieb von 1 Orange

**Überzug:**

80g KEATO Zartbitter Schokolade zuckerfrei  
150g Walnüsse

**Herstellung:**

Zuerst 200g ganze Walnüsse mahlen, so dass sie genauso fein sind wie die gemahlene Mandeln. Diese dann auf ein Blech verteilen und im Ofen rösten. Nach dem Erkalten des Walnussgrießes 50g davon mit den restlichen Zutaten fürs Walnussmarzipan mischen und zu einer homogenen Masse kneten. Vielleicht muss noch ein wenig Öl ergänzt werden. Dann Kugeln formen, ca. 15g. Diese dann am besten über mehrere Stunden abgedeckt kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Schokolade schmelzen. Die fertig gekühlten Kugeln dann in den Händen mit Schokolade ummanteln und auf Backpapier setzen. Ist die Schokoladenschicht fest geworden, wird das ganze wiederholt. Ich habe das dreimal gemacht. Wer möchte kann die Ummantelung auch noch dicker machen. Mit der letzten aufgetragenen Schicht Schokolade werden die Kugel in den restlichen 150g Walnussgrieß gewälzt.