

---

## OLIVENÖL-PRALINEN MIT MARZIPAN

---



für 25 Stück, inspiriert von Uwe Dengel, Konfiserie Dengel, Rott am Inn, Bayern

### Zutaten

---

60 Puderzucker  
200 g Marzipan  
15 g Olivenöl nativ extra  
8 Tropfen Bittermandelöl

250 g Bitterschokolade  
20 g weisse Schokolade

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Den Puderzucker und das Olivenöl in einer Schüssel in das Marzipan einarbeiten.

---

2 Ein Stücke Backpapier zwischen zwei parallel nebeneinander liegenden Holzleisten von 1,5 cm Höhe legen und das Backpapier mit etwas Puderzucker bestäuben.

---

3 Die Rohmasse dazwischen legen und ausrollen. Das Rechteck mit einem Messer in zwei 1,5 cm breite Streifen schneiden und davon kleine Rauten zuschneiden. Die Pralinenrohlinge eine Stunde ruhen lassen.

## Und weiter ...

---

4 Die Bitterschokolade raspeln und zwei Drittel davon in einem Wasserbad auf ca. 40 ° erwärmen und die Schokolade schmelzen lassen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restlichen Raspel dazugeben, umrühren und auf 32° erkalten lassen.

---

### Tipp

Ich lasse die Pralinen lieber auf einem Backpapier auskühlen, so gibt es zwar kleine Füßchen, doch die Pralinen bleiben unten flach und lösen sich ganz einfach.

5 Die Schokoladensauce ein kleineres Gefäss mit hohem Rand giessen. Die Pralinen mit Zahnstochern oder feinem Gäbelchen aufspießen, in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

## Küchen-Philosophie

---

Das Beste beginnt mit einer Pause.

© Rolf Roost