

# Kokos & Marzipan Pralinen



## Einkaufsliste:

### Kokospralinen

130g Kokosmilch  
300g weiße Schokolade  
50g gemahlene Mandeln  
150g Kokosraspel  
Mark einer Vanilleschote  
50g weiße Kuvertüre  
Kokosraspel zum Garnieren

### Marzipanpralinen

200g gemahlene Mandeln  
(geröstet)  
75g weiche Butter  
50g Puderzucker  
50g Marzipan  
Prise Zimt  
200g Vollmilchschokolade (oder  
Zartbitter nach Belieben)  
Kakao zum Wälzen

## So wird's gemacht:

### Für die Kokos Pralinen

Kokosmilch und 200g weiße Schokolade in einen Topf geben und schmelzen. Sobald die Masse flüssig ist, Kokosflocken und gemahlene Mandeln sowie Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Masse gut verrühren und 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen. Nun mit Hilfe eines Teelöffels portionieren und kleine Kugeln formen, diese erneut für etwa 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Restliche Schokolade schmelzen und die Rohlinge in die Schokolade tauchen, auf einem Gutter trocknen lassen, mit Kokosraspel garnieren.

Akternative: Etwas Zitronenabrieb hinzufügen.

### Für die Marzipanpralinen

Mandeln rösten, Schokolade, Puderzucker, Zimt, Marzipan und Butter in einen Topf geben und schmelzen, Mandeln hinzugeben. Masse nach Belieben süß abschmecken. Gut verrühren und abkühlen lassen. . Nun mit Hilfe eines Teelöffels portionieren und kleine Kugeln formen, diese erneut für etwa 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, in Kakao wälzen.

Alternative: Marzipan weglassen und durch etwa 0g gemahlene Mandeln und etwas Zucker ersetzen. Geht auch mit anderen Nüssen.