



  
**OVO**  
**MARZIPAN PRALINEN**



## ZUBEREITUNG OVO MARZIPAN PRALINEN

### ZUTATEN

- 180 g gemahlene Mandeln
- 130 g Puderzucker
- 10 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Eiweiss
- 150 g Ovomaltine Schokolade Noir, fein gehackt

Essbarer Goldglitzer, zum Dekorieren (optional)

### ZUBEREITUNG

1. Gemahlene Mandeln, Puderzucker und Bittermandelöl in eine Küchenmaschine geben, einige Sekunden mixen.
2. Eiweiss leicht mit einer Gabel aufschlagen. Eiweiss nach und nach zur Mandelmischung hinzugeben, dazwischen kurz mixen.
3. Mischung auf eine saubere Arbeitsfläche geben, zusammen kneten.
4. Aus dem Marzipan 24 gleich grosse Bällchen formen.
5. Ein Stück Backpapier auf ein Tablett oder Blech legen.
6. Ovomaltine Schokolade Noir vorsichtig in einem tiefen Gefäss im Wasserbad schmelzen.
7. Jedes Marzipanbällchen in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen, vorsichtig aufs Backpapier legen.
8. Ovo Marzipan Pralinen im Kühlschrank hart werden lassen. Sobald sie vollständig fest sind, mit essbarem Glitzer bestreuen.
9. Im Kühlschrank aufbewahren.