



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 09.10.2025

Marzipan-Maronen-Pralinen mit karamellisierter Walnuss

Für 36 Stück

Zutaten:

Für die Pralinen:

80 g gegarte Maronen (geschält, Vakuumpack)
450 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker

Für die Walnüsse:

40 Walnusskern-Hälften (ca. 80 g)
25 g Puderzucker
1 EL Wasser
1 kleines Stück Butter (10g)

Für die Glasur:

300 g Zartbitter-Kuvertüre

Außerdem:

Teigrolle/Rollholz
Lineal
Backpapier zum Arbeiten
mittelgroßer Topf
Schlagkessel mit Standring oder Metallschüssel
(digitales) Küchenthermometer
Pralinengabel

Zubereitung:

1. **Für die Pralinen** die Maronen klein schneiden.
 2. Marzipanrohmasse und Puderzucker auf der sauberen Arbeitsfläche mit den Händen verkneten. Die Maronen zugeben und zu einer glatten Masse verkneten.
 3. Das Maronen-Marzipan zwischen 2 Backpapierbögen quadratisch (15 x 15 cm) und 2,5 cm dick und ausrollen.
 4. Backpapiere abziehen und aus der Marzipan-Platte 36 Marzipanwürfel (Kantenlänge 2,5 cm) schneiden.
 5. **Für die Walnüsse** die Walnusskernhälften, Puderzucker und 1 Esslöffel Wasser in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis der Puderzucker leicht bräunlich wird, dann sofort von der Kochstelle nehmen, die Butter zugeben und unterrühren. Walnuskerne auf einen Backpapierbogen vereinzeln und auskühlen lassen.
 6. **Für die Pralinen** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Etwa 200 g Kuvertüre in einen Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich mit einem kleinen Silikonschaber durchrühren.
 7. Sobald die Kuvertüre 40 Grad erreicht hat, vom Wasserbad nehmen, die restlichen 100 g Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen.
- Lisas Tipps:** Die Schüssel bitte nicht wieder auf das Wasserbad setzen! Die flüssige Kuvertüre hat die perfekte Temperatur zum Überziehen der Pralinen erreicht, sobald die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist.
8. Wenn die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist, hat die Schokolade ihre perfekte Temperatur zum Überziehen der Pralinen. Die Pralinen am besten mit Hilfe einer Pralinengabel komplett in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf einem Backpapierbogen absetzen.
 9. Bevor die Schokolade ganz angezogen ist, je eine karamellierte Walnusskernhälfte auf einer Praline leicht andrücken und trocknen lassen.
 10. Die Pralinen trocknen lassen und hübsch verpacken. Sie halten sich kühl und luftdicht verpackt 4 Wochen.