



Menge 20 - 25 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

## GOLDSTÜCKCHEN

Kaffee-Marzipan-Pralinen mit Likör und einem Hauch Karamell!



### Zubereitung

- 1.** Kaffeebohnen fein hacken oder im Mörser zerstoßen. 15 g mit Marzipan und Likör verkneten. Auf wenig Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen. In ca. 25 kleine Rechtecke schneiden und kühl stellen.
- 2.** Zucker mit 1 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne goldgelb schmelzen, dabei nicht rühren. Übrige Kaffeebohnen unterrühren, auf ein geöltes Blech gießen und dünn verstreichen. Abkühlen lassen. Dann in kleine Stücke brechen oder im Mörser groß zerstoßen.
- 3.** Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und Pralinen damit überziehen. Mit etwas Kaffeekekrokant verzieren und fest werden lassen.

### Zutaten

20 g	Kaffeebohnen
200 g	Marzipan-Rohmasse
2 EL	Whisky- oder Kaffeelikör
	Diamant Puderzucker
25 g	Diamant Feinster Zucker
175 g	Vollmilch-Kuvertüre

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.