

# Aprikosen-Hafer-Pralinen

Leicht ⌚ ca. 25 Min.



## Zutaten | 16 Portionen

60 g kernige Haferflocken  
100 g Marzipanrohmasse  
2 EL Apfelsaft  
16 getrocknete Soft-Aprikosen  
(ca. 125 g)  
Ca. 150 g Zartbitter-Kuvertüre

## Nährwerte pro Portion

kcal	110
Kohlenhydrate	13 g
Ballaststoffe (0,16 g Beta- Glucan)	3 g
Eiweiß	2 g
Fett	6 g

## Zubereitung

Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, sofort herausnehmen. 50 g Haferflocken im Blitzhacker fein mahlen. Übrige Haferflocken zur Seite stellen.

Marzipan mit gemahlene Haferflocken und Apfelsaft verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Aprikosen mit einem scharfen Messer jeweils vorsichtig waagrecht halbieren, so dass ein Unter- und Oberteil entsteht. Marzipan zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen und in 16 Stücke schneiden. Stücke jeweils zu Kugeln formen. Je 1 Marzipankugel zwischen 2 Aprikosenhälften legen und flach drücken. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Pralinen mit Hilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen und darin wenden, so dass sie komplett überzogen sind. Etwas abtropfen lassen, dann auf Backpapier setzen.



Salz

0 g

Mit übrigen Haferflocken bestreuen. Trocknen lassen.

Tipp: In einer Blechdose im Kühlschrank bleiben die Pralinen 2-3 Wochen frisch.

Variante: Für eine nussige Variante die Marzipankugeln zwischen 2 Walnusshälften statt Aprikosenhälften drücken.