

# Low Carb Marzipanpralinen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

## **Zutaten:**

100g Minus Z Zartbitter Schokolade oder 99%ige + Steviaextrakt  
50g gehackte Mandeln  
25g gehackte Pistazien  
3/4 EL Rosenwasser  
1/4 Fläschchen Mandelaroma  
flüssigen Süßstoff für 50g Zucker  
1/2 EL Mandelöl  
3 EL Natreen Orangensaft  
3 Tropfen Rumaroma

## **Zubereitung:**

100g Minus Z Zartbitter Schokolade oder 99%ige + Steviaextrakt kurz in der Mikrowelle auf 200 Watt schmelzen, Pralinenformen damit auspinseln und kalt stellen

50g gehackte Mandeln  
25g gehackte Pistazien  
in der Gewürzmühle fein mahlen

3/4 EL Rosenwasser

1/4 Fläschchen Mandelaroma  
flüssigen Süßstoff für 50g Zucker  
1/2 EL Mandelöl  
3 EL Natreem Orangensaft  
3 Tropfen Rumaroma

dazugeben und zu einer weichen Creme mixen. Diese in die Pralinenformen spritzen und kalt stellen (am besten in den Gefrierschrank). Wenn sie fest sind mit der restlichen Schokolade auffüllen und wieder kalt stellen.