

# Schokoladen-Ravioli mit Mohn-Marzipan-Cranberry Füllung



Rezept und Foto von Andre Möckel

## **Zutaten:**

*Teig :*

250g Weizenmehl

100g Kakao

30g Puderzucker

1Tl Olivenöl

4 Stk. Eier

Prise Vanillemark

Prise Salz

*Füllung :*

2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).

1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,

43 Likör nach Bedarf

Amaretto nach Bedarf

Getrocknete Cranberries nach Bedarf

## **Zubereitung:**

Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In

Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.