



Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 01.10.2026

Mokka-Marzipan-Pralinen mit Kaffeestreuseln

Für 30-35 Stück

Zutaten:

Für die Kaffeestreusel

20 g kühl-schrank-kalte Butter

30 g Weizenmehl (Type 405)

20 g brauner Zucker

1 TL fein gemahlenes Kaffeepulver (oder gemahlenes espressopulver)

Für die Mokka-Marzipan-Pralinen

2-3 EL Instant-Espressopulver

1 EL Amaretto (oder kalter Kaffee)

10 g Back-Kakao

300 g Marzipanrohmasse

20 g Puderzucker zum Ausrollen

Für den Überzug

300 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem

1 Backblech

Backpapier für das Blech

Teigrolle/Rollholz

Pizzaschneider

Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)

(digitales) Küchenthermometer

Pralinengabel

Pralinengitter (oder Backpapier)

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für die Kaffeestreusel** die Butter klein würfeln. Die Butter, das Mehl, den Zucker und das Kaffeepulver in eine Rührschüssel geben, mit den Händen zu feinen Streuseln vergreifen und die Streusel auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
3. Die Streusel im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 8-10 Minuten goldbraun backen. Die Kaffeestreusel auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
4. **Für die Mokka-Marzipan-Pralinen** das Espressopulver, den Kakao und den Amaretto in eine Rührschüssel geben und verrühren. Die Marzipanrohmasse dazu zupfen und von Hand sorgfältig verkneten, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Das Mokka-Marzipan etwa 1,5 cm dick auf dem Puderzucker ausrollen und mit einem Pizzaschneider (oder einem Messer) in Quadrate (etwa 2,5 x 2,5 cm) schneiden und beiseitelegen.
6. **Für den Überzug** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken.
7. Etwa 200 g Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen, sobald die Kuvertüre die 40-Grad-Grenze gerade überschritten hat, den Kessel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene mit der übrigen gehackten Kuvertüre (etwa 100 g) unter Rühren wieder abkühlen.
8. Die Kuvertüre hat ihre perfekte Temperatur zum Überziehen der Pralinen erreicht, sobald die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist.

9. Die Mokka-Marzipan-Pralinen am besten mit Hilfe einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, kurz darüber abtropfen lassen und auf einem Pralinengitter über (oder direkt auf) Backpapier absetzen.

10. Bevor die Kuvertüre ganz angezogen hat, die Pralinen mit Streuseln bestreuen, diese ganz leicht andrücken und die Mokka-Marzipan-Pralinen trocknen lassen.

Lisas Tipp: Die Menge der Streusel ist großzügig berechnet, übrige Streusel schmecken super z. B. übers Frühstücksmüsli gestreut.

11. Luftdicht verpackt halten sich die Mokka-Marzipan-Pralinen etwa 2 Wochen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-mokka-marzipan-pralinen-mit-kaffeestreuseln-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.