

# Knusprige Schokopralinen

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 30 Portionen

200	Gramm	Zartbitterschokolade
40	Gramm	Müsliflockenmischung
100	Gramm	Flakes aus Dinkel
25	Gramm	Kirschen (getrocknet, ungezuckert)

## Anleitung:

1. Einen Topf mit Wasser füllen, aufkochen lassen und dann den Herd auf niedrigste Stufe schalten.
2. Die Zartbitterschokolade fein hacken und etwa zwei Drittel davon in eine Schüssel geben. Die Schüssel in den Topf geben und die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Gelegentlich umrühren.
3. Sobald die Schokolade ganz geschmolzen ist, die Schüssel vom Herd nehmen und die restliche Schokolade hinzugeben und langsam unterrühren, bis alles geschmolzen ist.
4. In einer großen Schüssel die Müsli-Mischung, die Dinkelflakes, getrockneten Kirschen und die geschmolzene Schokolade sorgfältig vermengen, so dass alles von Schokolade überzogen ist.
5. Mit zwei Teelöffeln etwa 30 Schokopralinen formen und auf Backpapier legen. Dann ca. 2-3 Stunden in einer kühlen Umgebung trocknen lassen.

## Quelle:

Pinterest  
Erfasst \*RK\* 27.12.2020 von  
Konrad Heizmann