

## Butter - Pralinen

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter, kalte
180	Gramm	Schokolade, Zartbitter, gerieben
20	Gramm	Schokolade, Zartbitter, gehackt
1	Pack.	Puddingpulver, Schokolade
1	Pack.	Vanillezucker
8	Tropfen	Rum-Aroma
50	Gramm	Schokoröllchen zum Wälzen

### Anleitung:

Butter mit dem Handrührgerät in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Schokolade, Puddingpulver, Vanillezucker und Rum - Aroma unterrühren. Gleichmäßig kleine Kugeln aus der Masse formen und in Schokostreusel wälzen.

Kühl aufbewahren und möglichst bald verzehren.

Tipp: Nur gut gekühlte Schokolade verarbeiten.