

Haselnuss Pralines - Neu

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weißer Schokolade
300	Gramm	Gemahlene Nüsse
50	Gramm	Butter
150	ml	Eierlikör
50	ml	Sahne, Schokostreusel zum wälzen, oder Haselnussglasur

Anleitung:

Butter und Schokolade schmelzen. Haselnüsse, Sahne und Eierlikör unterheben. 6-8 Stunden kühlen. Kugeln formen und in Streuseln wälzen. Es schmeckt aber auch jede andere Kuvertüre.