

Kastanien - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 30 Stück

250	Gramm	Zucker
125	Gramm	Mandeln - gemahlen
250	Gramm	Kastanienpüree - Dose
100	Gramm	Schokolade - gerieben
1		Vanilleschote

Anleitung:

Zucker mit 150ml Wasser zu Sirup kochen. Vom Herd nehmen und so viel Mandeln untermengen, bis eine dicke Masse entsteht. Ausgeschabtes Mark der Vanilleschote und Kastanienpüree untermengen. Aus der Masse Kugeln formen und diese in geriebener Schokolade oder Kakaopulver wälzen. Kühl lagern.

Zubereitung: 30 min

fett 14 %

390 kcal / 100g 94 kcal / Stück 24 g / Stück