

## Krokant - Kugeln

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 25 Stück

150	Gramm	Marzipan
75	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Haselnusskrokant
		Mandelaroma

### Anleitung:

Marzipan mit gesiebttem Puderzucker und 3Tropfen Mandelaroma gut verkneten. Mit kühlen Händen kirschgroße Kugeln formen. Den Haselnusskrokant in einen tiefen Teller geben, die Pralinen darin wälzen und den Krokant leicht andrücken. Die Pralinen bis zum Verzehr in einem gut verschließbaren Gefäß bei kühler Temperatur aufbewahren. Sind ca. 2 Wochen haltbar.

Tipp: Falls der Krokant nicht an den Pralinen haften bleibt, diese mit verquirltem Eiweiß bestreichen und dann die Pralinen im Krokant wälzen.

fett 25 %

503 kcal / 100g;56 kcal / Stück;11 g / Stück

30 min Zubereitung