

Nuss - Pralinen - Grosse

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept 16 Stück(e)

200	Gramm	Nougat
60	Gramm	Mandeln, gehackt
16		Eiswaffeln, lang
200	Gramm	Couvertuere, Vollmilch

Anleitung:

Nougat zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, erkalten lassen und unter den Nougat mischen. Mit einem Spritzbeutel die Mangel-Nougat-Masse auf die Waffeln auftragen und im Kühlschrank fest werden lassen. Courvertuere im Wasserbad schmelzen, die Waffeln auf einer Gabel oder Gitter mit der Courvertuere überziehen und erkalten lassen. Kühl aufbewahren!