

## Nuss - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Haselnüsse
1	kg	Mandeln
1,95	kg	Puderzucker
3	kg	Vanillekuvertüre ( dunkel)

### Anleitung:

Haselnüsse rösten und enthäuten, Mandeln rösten und beide Nüsse mit dem Staubzucker vermengen und fein walzen. Oder im Mörser zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Die aufgelöste Kuvertüre zugeben und alles zu einer festen, glatten Masse vermengen.

12 mm Dick auf Papier zwischen Holzstreifen oder Metallschienen aufstreichen und fest werden lassen. Mit einem Pralinenausstecher rund ausstechen und in Vanillekuvertüre tauchen, mit einer Pralinengabel auf jeder Praline einen Kreis ziehen.