

Pralinen - 2 Variationen

Kategorien: Konfiserie, Pralinen

Zutaten für: 80 Stück

SCHOKOLADENCROSSIES

80	Gramm	Geschälte Mandeln; gehackt
100	Gramm	Vollmilchkuvertüre
100	Gramm	Dunkle Kuvertüre
100	Gramm	Dunkle Kuchenglasur
40	Gramm	Getrocknete Datteln Entsteint
40	Gramm	Kandierte Ananasstücke
40	Gramm	Rosinen
80	Gramm	Cornflakes

PFLAUMENCROSSIES

50	Gramm	Pinienkerne
150	Gramm	Dörrpflaumen
200	Gramm	Weißer Kuvertüre
100	Gramm	Weißer Kuchenglasur
100	Gramm	Smacks (geröstete Weizenkörner)

Anleitung:

1. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen. Die Mandeln auf einem Blech im Ofen hell rösten. Beide Kuvertüren mit der Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen.

2. Datteln und Ananas klein schneiden, die Rosinen grob hacken. Cornflakes mit allen anderen Zutaten und der warmen Kuvertüre mischen. Mit einem Teelöffel kleine Haufen auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hell rösten. Die Dörrpflaumen klein schneiden.

2. Die weiße Kuvertüre mit der Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Den gerösteten Weizen mit Pinienkernen und Dörrpflaumen darunter mischen.

3. Mit einem Teelöffel kleine Haufen auf Backpapier setzen und trocknen lassen.