

## Trauben - Nuss - Pralinen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 40 Stück

100	Gramm	Rosinen
200	Gramm	Mandelstifte
150	Gramm	Kuvertüre - Vollmilch
4	Essl.	Rum

### Anleitung:

Rosinen über Nacht in Rum ziehen lassen. Am nächsten Tag in ein Sieb schütten und vorsichtig mit Küchentrepp trocken tupfen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mandeln und Rosinen untermischen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.

15 min Zubereitung

fett 11 %

257 kcal / 100g;31 kcal / Stück;12 g / Stück