



Dezember 2019: Weihnachtspralinen

Flammende Herzen:

- » 60 g Cranberries oder Kirschen
- » 2 EL Kirschwasser
- » 225 g weiße Kuvertüre
- » 15 g Kokosfett

Cranberries klein schneiden, 30 Minuten mit Kirschwasser marinieren, ½ TL geschmolzene Kuvertüre in Förmchen gießen, ½ TL Cranberries darauf, mit Kuvertüre auffüllen, 15 Minuten ins Gefrierfach, aus der Form nehmen, kühl aufbewahren.

Bounty-Pralinen:

- » 200 g Kokosraspeln
- » 400 ml Kondensmilch gezuckert (Milchmädchen)
- » 200 g Zartbitterkuvertüre

Kokos und Kondensmilch zu einer Masse verarbeiten, 10 Minuten in den Kühlschrank, mit nassen Händen Kugeln formen, 30 Minuten in den Kühlschrank, in geschmolzene Kuvertüre tauchen, auf Gitter trocknen.

Walnuss-Pralinen:

- » 200 g Marzipan
- » 50 g Puderzucker
- » 20 g Walnüsse gemahlen
- » 200 g Vollmilchkuvertüre
- » 30 halbe Walnüsse

Puderzucker, gemahlene Walnüsse mit Marzipan verkneten, ausrollen und ausstechen, in geschmolzene Kuvertüre tauchen, mit Walnüssen belegen, trocknen.

Knusprige Schoko-Pralinen:

- » 150 g Cornflakes
- » 150 g Vollmilchkuvertüre
- » 2 EL Butter
- » 2 EL Zucker
- » 2 EL Kakao
- » 50 g Weintrauben
- » 30 g Mandeln ganz

Cornflakes, Butter, Zucker, Kakao vermengen, geschmolzene Kuvertüre dazu, noch warm in Förmchen geben, Mandeln und/oder Weintrauben als Deko darauf setzen und trocknen lassen.