



## 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.