Schokobons-Pralinen

Das Rezept von den Schokobons-Pralinen ist schnell zubereitet und begeistert Erwachsene und Kinder, gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 Stk.	Silikonformen (für Pralinen)
1 Stk.	Backpapier
100 g	Weiße Schokolade (weiße)
4 TL	Kaffeeweißer
4 TL	Haselnüsse (gehackte)
0.5 Packungen	Vanillezucker
75 g	Vollmilchkuvertüre
0.5 TL	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **Schokobons-Pralinen** die weiße Schokolade über einen warmen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Dann den Kaffeeweiser, die gehackten Haselnüsse und den Vanillezucker unterrühren.

3. Nun die Masse in die Pralinenform geben und im Kühlschrank aushärten lassen (ca. 2 Stunden).

4. Jetzt die Vollmilchkuvertüre temperieren und das Kokosfett einrühren, bis es geschmolzen ist.

5. Zum Schluss die Pralinenrohlinge in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf einem Stück Backpapier zum trocknen ablegen.

Tipp

Wer für die Schokobons-Pralinen keine Pralinenform besitzt, kann auch eine Eiswürfelform aus Silikon benutzen.