Haselnuss-Pralinen

Warum nicht mal Pralinen selbermachen? Mit dem richtigen Rezept ist das ganz einfach, wie diese leckeren Haselnuss-Pralinen beweisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

Für die Füllung

200 g	Haselnüsse (geröstete)
0.5 TL	Vanille (gemahlene)
1 Prise	Salz
50 ml	Agavendicksaft
5 g	Kakaopulver

Für die Schokoladenglasur

50 g	Haselnüsse (geröstete)
100 g	Kakaobutter
50 ml	Agavendicksaft
20 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Haselnuss-Pralinen zuerst die Hälfte der gerösteten Haselnüsse für die Füllung grob hacken und die andere Hälfte fein hacken. Mit Vanille, Salz, Agavendicksaft und Kakao vermengen und 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit die Schokoglasur vorbereiten. Dazu die Haselnüsse für die Glasur grob hacken. Die Kakaobutter in einem Topf zerlassen und die Nüsse, Vanille, Agavendicksaft,

Kakao und Salz damit verrühren.

3. Die Glasur ebenfalls für einige Minuten in den Gefrierschrank stellen, dann zusammen mit der Füllung herausnehmen und diese mit der Glasur überziehen. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Die Haselnuss-Pralinen in kleine Pralinen-Förmchen setzen oder in Klarsicht-Tüten verpacken und verschenken.