Mandel-Eierlikör-Pralinen

Die Mandel-Eierlikör-Pralinen sind zur kühleren Jahreszeit sehr beliebt. Das Rezept ist schnell zubereitet und eignet sich auch gut als Mitbringsel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

25 Stk.	Pralinenkapseln
200 g	Schokolade (weiße)
25 g	Butter
150 g	Mandeln (gemahlen)
75 ml	Eierlikör
50 g	Mandeln (gemahlen, für die Ummantlung)

Zubereitung

1. Für die **Mandel-Eierlikör-Pralinen** die weiße Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen und gut verrühren.

2. Dann die gemahlenen Mandeln und den Eierlikör unterrühren und die Masse für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Ist die Masse gut angezogen, ca. 15g abwiegen und eine Kugel daraus formen.

4. Diese dann in den gemahlenen Mandeln wälzen und in eine Pralinenkapsel setzen. Die Pralinen sollten kühl gelagert werden. Ergibt ca. 25 Stück

Tipp

Die Mandel-Eierlikör-Pralinen kann man natürlich auch mit gemahlenen Haselnüssen zubereiten.