

Neapolitaner-Pralinen

Das Rezept von den Neapolitaner-Pralinen ist einfach und schnell in der Zubereitung und für Nuss-Liebhaber ein leckerer Gaumenschmaus für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

150 g	Nuss-Nougatcreme
130 g	Neapolitaner-Waffeln
100 g	Haselnüsse (ganze)
150 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Neapolitaner-Pralinen** zuerst die Waffeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder ähnliches zertrümmern.
2. Dann die Nuss-Nougatcreme in eine Schüssel geben.
3. Nun auch die Haselnüsse in einen Gefrierbeutel geben und ebenfalls mit einem Nudelholz zertrümmern.
4. Jetzt die zerbröselten Waffeln und auch die zerkleinerten Nüsse zu der Nuss-Nougatcreme geben.
5. Die Masse anschließend gründlich verrühren, bis sie eine formbare Konsistenz hat.

6. Danach aus der Masse ca. 15g schwere Kugeln formen. Diese sollten nun ca. 1 Stunde, am besten auf einem Stück Backpapier gelagert, im Kühlschrank ruhen.

7. Als nächstes die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

8. Jetzt die Pralinen in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und zum trocknen auf einem Stück Backpapier ablegen. Die Masse ergibt ca. 25 Stück.

Tipp

Die Neapolitaner-Pralinen sollten immer leicht gekühlt gelagert werden. Nett verpackt, sind sie ein schönes Mitbringsel oder eine süße Nascherei für den nächsten Besuch.