



Marroni-Pralinen

Zutaten

150g Marroni-Püree
150g Puderzucker
150g weiche Butter

200-300 g Schokolade

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit der weichen Butter gut mischen. Die Masse solange kühl stellen bis sie einigermaßen fest ist.

Anschliessend aus der Masse Kugeln mit einem Durchmesser von 1-2 cm formen und diese kurz einfrieren. Später die Schokolade schmelzen und die gefrorenen Marroni-Kugeln in der flüssigen Schokolade kurz wenden.

Tipp: Es kann auch weisse Schokolade verwendet werden. Zur Verzierung kann man die Pralinen, solange die Schokolade-Hülle noch flüssig ist, in Kakaopulver, Schoko-Streusel, Hagelzucker, Kokosflocken wenden, so dass diese Materialien auf der Oberfläche haften. Die fertigen Kugeln auf eine Alufolie legen und wieder kühl stellen.

En Guete

Lagerung: Am besten im Kühlschrank lagern. Wenn die Schokoladenhülle Lücken hat und die Marroni-Masse zum Vorschein kommt, beginnen die Pralinen evt. schon nach 1 Woche zu schimmeln). Für monatelanges Lagern eignet sich Einfrieren.

