

PRALINÉ NOUGATCREME / HASELNUSSFÜLLUNG



Praline ist eine leckere Nusspaste aus Mandeln und Haselnüssen. Diese werden zuerst in einer Pfanne karamellisiert und anschließend fein gemixt. Zuerst entsteht ein Pulver, welches sich dann bei weiterem Mixen zu einer Paste zusammenfügt. Perfekt zum Füllen für das Paris Brest Dessert oder auch als Brotaufstrich geeignet.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

PRALINE

Röste die Haselnüsse und Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Füge den Zucker und das Wasser hinzu und koche die Masse nun auf, bis das Wasser verkocht und sich der Zucker ganz trocken um die Nüsse legt. Stelle den Herd auf mittlere Hitze herunter und lasse den Zucker nun langsam, während des Rührens karamellisieren – achte darauf, dass er nicht verbrennt. Verteile die karamellisierten Nüsse auf einer Backfolie oder einem Backpapier und lasse sie komplett abkühlen. Zerkleinere sie anschließend in einem Mixer so lange, bis ein Brei entsteht. Zuerst werden die Nüsse gemahlen und durch das lange Mixen dann püriert. Die Praliné ist mehrere Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PRALINE:

- 200 g** Haselnüsse
- 200 g** Mandeln
- 280 g** Zucker
- 60 g** Wasser