

DATTEL-MANDEL-PRALINEN



Pralinen passen einfach immer. Die perfekte DIY-Idee aus der Küche zum Verschenken zum Geburtstag, Weihnachten oder auch so, um anderen einfach eine Freude zu machen. Diese Pralinen sind simpel und schnell gemacht, sie benötigen keine lange Kühlzeit und sind leicht zu variieren durch Zugabe von Feigen oder anderen Nüssen anstelle der Mandeln. In meiner App findet ihr weitere Rezepte, teilweise auch mit Hohlkörpern.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

PRALINENMASSE

Mahle die Mandeln mit dem Salz, Zimt und Vanilleextrakt fein. Gib die Datteln dazu und mixe alles weiter, bis eine formbare Pralinenmasse entsteht. Knete die Masse kurz durch und forme sie zu einer Rolle mit etwa 3 cm Durchmesser, schneide sie in 1 cm dicke Scheiben und forme diese zu Kugeln.

PRALINENMASSE:

- ☐ **150 g** Mandeln (geschält)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **¼ TL** Zimt
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **10** Datteln (entsteint)

DEKORATION

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade nun vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel ein und fülle es in einen kleinen Spritzbeutel.

DEKORATION:

- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **100 g** Mandeln (gehackt)



Du kannst nach Belieben einen Teil der Datteln durch Feigen und die Mandeln durch andere Nüsse ersetzen.



Lagere sie im Kühlschrank. Dort sind sie etwa 10 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!