

REZEPT FÜR NUSS-SCHOKO-PRALINEN



NUSS-SCHOKO-PRALINEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stück | 40 Min. | plus Kühlzeit

Zutaten

- 150 g gemischte ungesalzene Nüsse (z.B. Cashews, Pekannüsse, Mandeln)
- 30 g SweetFamily Brauner Zucker
- 100 g weiche Butter
- 30 g Kokosöl
- 140 g SweetFamily Puderzucker
- 3 TL Kakao
- 1 TL Zimt



10103

ZUBEREITUNG

135

Kcal

pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

10

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten. Braunen Zucker darüber streuen und Nüsse kurz karamellisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen, dann grob hacken.
2. Butter und Kokosöl schaumig schlagen. 40 g Puderzucker, 1 TL Kakao und Zimt unterrühren. Gehackte Nüsse untermischen.
3. Übrigen Puderzucker und Kakao zusammen sieben und auf einen großen Teller geben. Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Portionen von der Nussmasse abstechen und zu Kugeln formen. Im Puderzuckergemisch wälzen und in Pralinenkapseln setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.