

Weihnachtsmann Pralinen



TIPP

Die Pralinen eignen sich auch wunderbar, um übrige Plätzchen wie Spekulatius oder Buttergebäck zu verwerten.

ZUTATEN FÜR 20–30 STÜCK:

500 g GOLDORA Schoko-Weihnachtsmänner, 200 ml LANDFEIN Sahne, 2 EL LANDFEIN Butter (zimmerwarm), 2 EL Kakao, 1 EL CAPTAIN COMARK Rum, 1 Prise COOK! Zimt, 1 Prise Salz

Zum Wälzen:

Kakao, ARDILLA gehackte Pistazien, Keksbrösel (z.B. DELICIA Butterkekse)

ZUBEREITUNG:

1. Die Schokolade grob hacken und in einer Schale über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Zeitgleich die Sahne zusammen mit Butter und Rum erwärmen.
2. Sobald die Schokolade flüssig ist, behutsam Kakao, Zimt, Salz und Sahnemischung unterrühren.
3. Die Pralinenmasse für 1–2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, bis eine formbare Konsistenz entstanden ist.
4. Die Zutaten für die Ummantelung in einzelne Schälchen verteilen.
5. Mit zwei kleinen Teelöffeln einzelne Portionen von der Pralinenmasse abstechen und diese zügig in den gewünschten Zutaten wälzen – danach mit genügend Abstand auf einem großen Teller mit Backpapier ablegen.
6. Die fertigen Pralinen nochmals gut kühlen und erst dann in Plätzchendosen oder Tüten verpacken – bis zum Naschen im Kühlschrank aufbewahren.