



HASELNUSS-RUM-PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 30 PRALINEN

FÜR DEN TEIG

125 g

4 Ei(er)

120 g Puderzucker

2 Pkg. Vanillezucker

120 g Weissmehl, glatt

20 g Kakaopulver

FÜR DIE PRALINENMASSE

250 g

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

50 g Nutella®

50 ml Orangensaft

6 cl Rum

2 Msp. Zimt

ZUM WÄLZEN

100 g Haselnüsse, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. QimiQ Saucenbasis dazugeben und gut vermischen. Mehl und Kakaopulver unterheben.
2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.
3. Den ausgekühlten Biskuitteig fein zerbröseln.
4. Für die Pralinenmasse: Alle Zutaten zusammen aufkochen und mit den Teigbröseln gut vermischen.
5. Aus der Masse Kugeln formen und in geriebenen Haselnüssen wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.