



KÜRBISKERNPRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 30 PRALINEN

FÜR DEN TEIG

125 g

4 Ei(er)

120 g Puderzucker

2 Pkg. Vanillezucker

120 g Weissmehl, glatt

FÜR DIE PRALINENMASSE

250 g

80 g Weisse Schokolade

50 g Orangensaft

2 Msp. Orangenschale

4 cl Orangenlikör, Cointreau

100 g Kürbiskerne, gemahlen

ZUM WÄLZEN

100 g Kürbiskerne, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Eier mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. QimiQ Saucenbasis dazugeben und vermischen. Mehl 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: QimiQ Saucenbasis mit weisser Schokolade, Orangensaft, Orangenschale und Orangenlikör aufkochen und zu den Teigbröseln geben.
5. Gemahlene Kürbiskerne untermengen und gut vermischen.
6. Kugeln formen und in gehackten Kürbiskernen wälzen.
7. Gekühlt aufbewahren.