



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	QimiQ Sahne-Basis
4	Ei(er)
120 g	Staubzucker
2 Pkg.	Vanillezucker
120 g	Mehl, glatt
20 g	Kakaopulver

FÜR DIE PRALINENMASSE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
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 Sahne-Basis dazumischen. 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.