

## Amarettini-Pralinen

### Zutaten:

200 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)  
50 ml Amaretto (Mandellikör) (4 EL)  
200 g weiße Schokolade

### Außerdem:

25 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)  
25 g weiße Schokolade

**1. Zubereiten:** Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit dem Teigroller fein zerbröseln. Brösel in eine Schüssel geben und mit Mandellikör verrühren.

**2.** Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Amarettini-Masse dazugeben und alles gut verrühren. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben, zu einem Rechteck (20 x 10 cm) ausstreichen und etwa 30 Min. kalt stellen. Die fest gewordene Platte in Würfel (etwa 2 x 2,5 cm) schneiden.

**3.** Zum Verzieren beide Schokoladen getrennt schmelzen. Schokoladen getrennt in Papierspritztütchen oder kleine Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, die Würfel damit verzieren und Würfel kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 6 g, kJ: 251, kcal: 60



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 40 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Die Pralinen in eine gut verschließbare Dose geben und kühl aufbewahren (8-10 Tage).