

Butter-Pralinen

Zutaten:

50 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus RÖ.)
180 g Zartbitterschokolade , gerieben
20 g Zartbitterschokolade , klein gehackt
50 g Schokoladenstreusel zum Wälzen

1. Zubereiten: Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) in einem Rührbecher geschmeidig rühren. Nach und nach Vanillin-Zucker, Rum-Aroma und Schokolade unterrühren.
Pralinenmasse etwa 30 Min. kalt stellen.

2. Kleine Kugeln aus der Masse formen und in Schokoladenstreuseln wälzen, am besten in einem Teesieb. Die Pralinen kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 5 g, kJ: 265, kcal: 63

etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Pralinenmasse nur gut gekühlt verarbeiten.
- Pralinen in kleinen Pralinen-Förmchen servieren oder verschenken.