

Eierlikör-Pralinen

Diese Pralinen lassen sich ganz einfach zubereiten. Mit weißer Kuvertüre, Eierlikör, Mandeln und Pistazien sind diese Eierlikör-Pralinen ein echter Genuss.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
50 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich
Bourbon Vanillezucker
75 ml Eierlikör
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß
etwa 25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

Wie bereite ich Eierlikör-Pralinen zu?:

1 Vorbereiten:

Weißer Kuvertüre grob zerkleinern und mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Bourbon Vanillezucker, Eierlikör und Mandeln hinzufügen und verrühren. Die Eierlikör-Pralinen-Masse mind. 3 Std., am besten über Nacht, abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2 Eierlikör-Pralinen formen:

Die Masse etwa 30 Min. vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und am besten portionsweise verarbeiten. Mit Hilfe eines Teelöffels und den Händen etwa walnussgroße Portionen von der Pralinen-Masse abnehmen und zu Eiern formen.

3 Eierlikör-Pralinen überziehen:

Die weiße Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Pistazien ganz fein hacken. Etwas Kuvertüre auf die Fingerspitzen geben und die Eierlikör Pralinen darin rollen, bis sie dünn mit Kuvertüre überzogen sind. Mit der unteren Seite in die gehackten Pistazien setzen und die Kuvertüre fest werden lassen.



Die Eierlikör-Pralinen im Kühlschrank aufbewahren und am besten frisch verzehren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Überziehen der Eierlikör-Pralinen Einweghandschuhe verwenden.
- Die Eierlikör-Pralinen in Pralinenkapseln setzen.
- Gut gekühlt kann man die Eierlikör-Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.

