

Amaretto-Pralinen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

- 175 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Amaretto
- 40 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Schokoladenstreusel

(Angaben für 25 Stück)

Die zartschmelzenden Amaretto-Pralinen sind schnell gemacht und eignen sich hervorragend zum Verschenken.

Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit dem Likör im Wasserbad schmelzen. Die Butter dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Den Puderzucker und die gemahlene Mandeln unterrühren und die Masse dann kühl stellen.

Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in den Schokoladenstreuseln wälzen.

