Rezept

Vegane Mandel-Nuss-Pralinen

Ein Rezept von Vegane Mandel-Nuss-Pralinen, am 27.04.2024

Zutaten

- **100 g** Mandelmus
- **2-3 Tropfen** Bittermandelaroma
- **80 g** gehackte Mandeln (ersatzweise Haselnüsse)
- **150 g** Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- **50 g** Ahornsirup
- **4 EL** Kakaopulver
- **16** Haselnüsse (ersatzweise Macadamianüsse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Mandelmus, Ahornsirup, Bittermandelaroma und 1 ½ EL Kakaopulver ca. 2 Min. in einer Schüssel mit dem Löffel verrühren, bis eine zähe Masse entsteht und Öl austritt. Das Öl in einem Sieb abtropfen lassen, die Masse dann 20 Min. kühlen. Inzwischen die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

2. Die Mandelmasse in 16 Portionen teilen. Diese jeweils flach drücken, 1 Nuss in die Mitte setzen, zusammenklappen und rund formen. Die Kugeln in den gerösteten Mandeln rollen und diese gut andrücken. Die Kugeln 1 Std. kühlen. Danach nochmals rund rollen und zugedeckt 2 Std. tiefkühlen.

3. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schale im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kugeln durch die Schokolade ziehen, bis sie rundum überzogen sind. Auf einem Kuchengitter ruhen lassen, bis die Schokolade fest ist. (Weil die Kugeln kalt sind, geht das ziemlich schnell!) Den restlichen Kakao in ein Schälchen füllen und die Pralinen darin wälzen. Vor dem Servieren bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen, damit die Mandelmasse im Inneren wieder cremig wird.