Rezept

# Erdnussmus-Pralinen mit Meersalz

Ein Rezept von Erdnussmus-Pralinen mit Meersalz, am 18.04.2024

## Zutaten

- **100 g** Erdnussmus
- **150 g** Bitterschokolade (100 % Kakaogehalt; ersatzweise Schokolade mit Kokosblütenzucker)
- **5** getrocknete Soft-Datteln (ungeschwefelt; ca. 40 g)
- **½ TL** feine Meersalzflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 6 g F, 2 g EW, 2 g KH

## Zubereitung

1. Das Erdnussmus im Glas glatt rühren, dann entnehmen. Die Datteln grob hacken und mit dem Erdnussmus und 2 EL Wasser in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab zu einer cremigen Paste mixen. Die Paste ca. 20 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Inzwischen die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Pralinenförmchen auf einem Backblech oder einer Kuchenplatte verteilen. Mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel mit kleiner Öffnung je 1 TL geschmolzene Schokolade in die Förmchen füllen.

3. Von der Erdnusspaste mit den Händen oder mit einem Teelöffel haselnussgroße Portionen abnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Die Kugeln etwas flach drücken und mittig in die Schokolade in den Förmchen legen.

4. Jede Praline mit 1 TL Schokolade bedecken. Das Backblech ganz leicht auf die Arbeitsfläche stoßen, sodass sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. Jede Praline mit 1 Prise Meersalzflocken bestreuen.

5. Die Pralinen bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. auskühlen lassen. Dann mindestens 12 Std. im Kühlschrank aushärten lassen. Die Erdnussmus-Pralinen halten luftdicht verpackt an einem sehr kühlen Ort bis zu 4 Wochen.