

Rezept

Schoko-Mandel-Pralinen

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Pralinen, am 23.04.2024

Zutaten

40 g gehackte Mandeln	40 g getrocknete Datteln
100 g Zartbitterkuvertüre	1 EL vegane Margarine
35 g Puderzucker	30 g gemahlene Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, bis sie anfangen zu duften. Dann sofort aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben, damit sie nicht nachbräunen.

2. Die Datteln entsteinen und in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab zerkleinern, bis eine möglichst feine und zähe Paste entstanden ist.

3. Die Kuvertüre mit einem Messer oder Wiegemesser hacken. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen. Das Wasser erhitzen, aber nicht aufkochen. Ein passendes Schälchen auf den Topf setzen. Die gehackte Kuvertüre hineingeben und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei immer mal wieder umrühren und darauf achten, dass kein Kochwasser in die Kuvertüre gelangt.

4. Die Margarine zur Kuvertüre geben und mit einem Löffel gut verrühren, bis die Margarine geschmolzen ist. Die Kuvertüremischung vom Wasserbad nehmen, den Puderzucker vollständig unterrühren. Dann die gemahlene Mandeln unterrühren. Die Dattelpaste dazugeben und mit einer Gabel einarbeiten, sodass eine gleichmäßige cremige Masse entsteht.

5. Aus der Schokomasse mit den Händen walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln in den gerösteten Mandeln wälzen und auf einem flachen Teller ablegen. Die Pralinen für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, dann genießen.