

Rezept

Zuckerfreie Haselnusspralinen

Ein Rezept von Zuckerfreie Haselnusspralinen, am 17.04.2024

Zutaten

200 g gemahlene Haselnusskerne	30 g Kokosblütenzucker
1 TL Kakaopulver	¼ TL gemahlene Vanille
200 g Crème fraîche	4 EL Haselnussmus
3 EL Mandelmus	150 g gehackte Haselnusskerne

Ausserdem

Pralinenförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 10 g F, 2 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Gemahlene Haselnusskerne, Kokosblütenzucker, Kakaopulver und gemahlene Vanille in einer Rührschüssel vermischen.
2. Crème fraîche, Haselnuss- und Mandelmus hinzufügen und mit den trockenen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Die Nuss-Schoko-Masse abgedeckt ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Von der gekühlten Nuss-Schoko-Masse jeweils eine teelöffel-große Menge abnehmen und von Hand zu Kugeln formen. Diese in den gehackten Haselnüssen wälzen, dann erneut ca. 30 Min. kühlen.
4. Die Haselnusspralinen in eine luftdicht schließende Dose geben, gekühlt aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verzehren.