

Pralinen selber machen - Eierpunsch-Pralinen mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

für 26 Eierpunsch-Pralinen:
26 Pralinen-Hohlkörper
100 g weiße Schokolade
100 ml Verpoorten-Punsch

dunkle Schokolade zum Verschließen und Umhüllen der Pralinen-Hohlkörper
weiße Schokolade geraspelt zur Dekoration



Zubereitung

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. In eine Metallschüssel gießen und mit dem Verpoorten-Punsch mischen. Etwas abkühlen lassen. Die abgekühlte Füllung in die Hohlkörper füllen und festwerden lassen.

Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Hohlkörper mit einem Klecks verschließen. Trocknen lassen. Dann die Eierpunsch-Pralinen im Ganzen in die dunkle Schokolade tauchen, gut abtropfen lassen und auf einem Backpapier trocknen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit! :)

[Link zum Rezept: Pralinen selber machen - Eierpunsch-Pralinen mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de