

# Punschpralinen mit Salz-Pistazien-Karamell

## Zutaten

für ca. 50 Stück Punschpralinen:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch

75 ml VERPOORTEN-Punsch

50 g Pistazien (geröstet und gesalzen)

50 Pralinhohlkörper (hier können Sie ganz nach Geschmack entweder Vollmilch, Zartbitter oder Weiße Schokolade nehmen)

etwas Schokolade zum Verschließen der Hohlkörper.

für den Überzug: 150 g Schokolade

für die Deko: gehackte Pistazien



## Zubereitung

Karamell am besten am Vortag zubereiten. Dazu die gezuckerte Kondensmilch (geschlossene Dose) in einen Topf mit Wasser geben (die Dose sollte bedeckt sein) und 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Nach dem Abkühlen sollte die Masse relativ fest sein. Karamell mit dem VERPOORTEN-Punsch glatt rühren, Salzpistazien hacken und ebenfalls unterrühren.

Masse mit einem Spritzbeutel (darauf achten, dass die Pistazienstücke durch die Öffnung passen) in die Hohlkörper füllen und mit geschmolzener Schokolade verschließen. Punschpralinen etwa 30 Minuten kühlen.

150 g Schokolade schmelzen, Pralinen damit überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Bis zum Verzehr kühl stellen.

[Link zum Rezept: Punschpralinen mit Salz-Pistazien-Karamell](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)