

Dattel-Feige-Pekan-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

ergibt etwa 15 Pralinenkugeln:

100 g getrocknete Datteln, entsteint

50 g getrocknete Feigen

50 g Pekannüsse

50 g Marzipanrohmasse

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Msp Zimtpulver

1 Msp Kardamom, gemahlen



Pralinen-Deko:

Kuvertüre zum Verzieren

8 besonders schöne Pekannüsse zum Verzieren

für die Produktion:

Zahnstocher

Butterbrotpapier

Zubereitung

Datteln, Feigen, Pekannüsse, Marzipanrohmasse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zimtpulver und Kardamom in einen Prozessor (Küchenmaschine) geben und etwa 30 Sekunden alles zu einer weichen Masse hexeln. Mit einem Teelöffel jeweils gleichgroße Portionen auf die Handfläche geben und rasch zu Kugeln formen.

Die Hälfte der Pralinenkugeln auf Zahnstocher aufspießen (zum "Abstellen" das untere Ende z.B. in einige sitzen bleibende Orangen stecken). Kuvertüre im Wasserbad flüssig werden lassen und die Pralinen-Kugeln auf den Zahnstochern damit überziehen. Jeweils eine Pekannuss aufsetzen und trocken lassen. Die Eierlikörpralinen in Butterbrotpapier am besten luftdicht, trocken und gekühlt aufbewahren.

Leser-Tipp

Wenn die Kugeln zum Aufspießen auf die Zahnstocher (um mit Kuvertüre zu überziehen) noch zu weich sind, für etwa eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

[Link zum Rezept: Dattel-Feige-Pekan-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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