

Eierlikör-Nuss-Pralinen mit Karamell-Popcorn

Zutaten

für 15 Eierlikörpralinen

1 Silikonform für eckige Pralinen

150 g Vollmilch-Kuvertüre

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

10 g Kokosfett

10 Mandeln, gehäutet und gehackt

Ca. 150 g Zartbitterschokolade

1 Packung Karamell-Popcorn für die Mikrowelle



Zubereitung

Vollmilch-Kuvertüre hacken und zusammen mit dem Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Gehackte Mandeln und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Dann die Pralinenmasse in die Silikonform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Am besten über Nacht. Zartbitterschokolade über dem heißen Wasserbad bei ca. 32 Grad schmelzen. Eine Lage Backpapier bereit legen.

Die Eierlikörpralinen nacheinander in die Schokolade tauchen. Kurz abtropfen lassen und auf das Backpapier legen. Karamell-Popcorn nach Packungsanleitung in der Mikrowelle zubereiten. Dann auf die Pralinen geben und leicht andrücken.

Leser-Tipp

Ein einfaches und schnelles Rezept für knackige Nuss-Pralinen. Das Karamell-Popcorn passt wunderbar zu dem Geschmack der Mandeln. Da Popcorn auf Partys nicht fehlen sollte, hier eine abgewandelte Form.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Nuss-Pralinen mit Karamell-Popcorn](#)

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