

Eierlikör-Zitronenpralinen

Zutaten

für ca. 25 Stück Eierlikörpralinen:

100 g weiße Schokolade

100 ml Sahne

50 g Butter

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Saft und abgeriebene Schale von einer (Bio-)Zitrone,
Pralinen-Hohlkörper

für die Pralinen-Deko:

50 g weiße Schokolade

Zitronenschalenabrieb



Zubereitung

Sahne zusammen mit der Zitronenschale erhitzen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Schokolade und Butter in der heißen Sahne schmelzen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und zum Schluss Zitronensaft unterrühren.

Pralinenmasse etwas abkühlen lassen, mit einem Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel mit abgeschnittener Spitze), in die Pralinen-Hohlkörper füllen, gut durchkühlen lassen. Dann die Öffnung mit etwas flüssiger Schokolade verschließen und nochmals 5 Minuten kalt stellen. Mit der übrigen Schokolade die Eierlikörpralinen beträufeln und auf Wunsch noch mit etwas Zitronenschalenabrieb bestreuen.

Wer keine Pralinen-Hohlkörper verwenden möchte, kann für die Grundmasse einfach 50 g mehr Schokolade verwenden. Nach dem Abkühlen dann einfach mit den Händen kleine Kugeln formen und ebenfalls dekorieren.

Leser-Tipp

Anstelle der Zitrone kann man selbstverständlich auch Orangensaft und Abrieb verwenden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Zitronenpralinen](#)

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