

Pistazien-Pralinchen mit Schuss

Zutaten

für 30 Eierpunschpralinen:

200 g weiße Schokolade

25 g Butter

100 g Pistazien

50 g geschälte Mandeln

75 ml VERPOORTEN PUNSCH

50 g Puderzucker



Zubereitung

Die Schokolade und die Butter werden zunächst in einer Schüssel über dem Wasserbad geschmolzen. Achtet darauf, dass das Wasser und die Schokolade nicht zu heiß werden.

Die Pistazien und die Mandeln in einem geeigneten Gerät mahlen und nachdem die Schokoladen-Butter-Masse geschmolzen ist, hinzugeben. Anschließend noch den VERPOORTEN PUNSCH unterheben und die Pralinenmasse abgedeckt im Kühlschrank, am besten über Nacht, fest werden lassen.

Mit Hilfe eines Teelöffels könnt ihr nun immer etwa gleich viel von der Masse abstechen und mit kalten Händen die Pralinen formen. Den Puderzucker auf einen kleinen Teller geben und die Pralinen darin wälzen.

Leser-Tipp

Wer mag, kann die gemahlene Pistazien auch durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen!

[Link zum Rezept: Pistazien-Pralinchen mit Schuss](#)

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