

Winterapfel-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ca. 20-30 Eierlikör-Winterapfel-Pralinen:

200 g weiße Schokolade

6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

40 g getrocknete Apfelringe (soft)

50 g Gewürzspekulatius

1 TI Zimt

200 g Weisse oder Zartbitterkuvertüre



Zubereitung

Die Apfelringe fein würfeln, Spekulatius fein zerkrümeln. Die Schokolade grob raspeln. Die Butter zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Wasserbad schmelzen. Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Dann Zimt, Spekulatius und Äpfel unterrühren.

Die Pralinenmasse kalt stellen bis sie formbar ist. Aus der Masse Pralinenkugeln formen. Die Eierlikörpralinen für ca. 10 min. in den Tiefkühler stellen. Währenddessen die Kuvertüre schmelzen. Die Pralinen mit der Kuvertüre überziehen und nach belieben dekorieren.

Leser-Tipp

Apfel und Gewürzspekulatius geben der Eierlikörpraline einen besonders winterlichen Touch.

[Link zum Rezept: Winterapfel-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