

Zutaten

150 g Maronen-Püree
150 g Puderzucker
150 g weiche Butter
200-300 g Schokolade

Maronen-Pralinen

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit der weichen Butter gut mischen. Die Masse solange kühl stellen bis sie einigermaßen fest ist.
2. Anschliessend aus der Masse Kugeln mit einem Durchmesser von 1-2 cm formen und diese kurz einfrieren.
3. Die Schokolade schmelzen und die gefrorenen Maronen-Kugeln in der flüssigen Schokolade kurz wenden.

Tipp: Es kann auch weisse Schokolade verwendet werden. Zur Verzierung kann man die Pralinen, solange die Schokolade-Hülle noch flüssig ist, in Kakaopulver, Schoko-Streusel, Hagelzucker, Kokosflocken wenden, so dass diese Materialien auf der Oberfläche haften. Die fertigen Kugeln auf eine Alufolie legen und wieder kühl stellen.

