



Trockenpflaume-Haselnusskrokant-Pralinen (ohne Hohlformen)

Menge	Art	Zubereitung
150g	Zucker	Zucker in einer Edelstahlpfanne vorsichtig (hellbraun) karamellisieren. Haselnüsse zugeben, gut verrühren und auf einem Backpapier auskühlen lassen.
150g	gehobelte Haselnusskerne	
200g	getrocknete Pflaumen	So klein wie möglich mit dem Messer würfeln. Trockenfrüchte darin mind. 1 Std. marinieren, anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren. Haselnusskrokant in eine Tüte geben und mit dem Nudelholz zerkleinern.
4 EL	Pflaumenlikör	
75g	zimmerwarme Butter	Die Butter schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren (die Masse soll formbar sein). Ggf. noch geriebene Mandeln zugeben. Kirschgroße Kugeln formen und nochmal 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2	Prisen Zimt	
400g	dunkle Kuvertüre	Zwischenzeitlich die Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kugeln darin wenden, abtropfen lassen. Mit einem kleinen Stück der Trockenfrüchte oder weißer Kuvertüre garnieren. Trocknen lassen und luftdicht verpacken. Kühl stellen.

ca. 60 Stück

