



Ananas- Kokos-Pralinen (ohne Hohlformen)

Menge	Art	Zubereitung
200g 4 EL	getrocknete Ananas Orangenlikör	So klein wie möglich mit dem Messer würfeln. Trockenfrüchte darin mind. 1 Std. marinieren, anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Butter schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren (die Masse soll formbar sein). Ggf. noch Kokosflocken zugeben.
75g 120g	zimmerwarme Butter Kokosflocken	
2 1	Prisen Zimt Abrieb einer Bioorange	Kirschgroße Kugeln formen und nochmal 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Zwischenzeitlich die Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kugeln darin wenden, abtropfen lassen. Mit Kokosflocken bestreuen. Trocknen lassen und luftdicht verpacken. Kühl stellen.
400g	dunkle Kuvertüre	

ca. 60 Stück

