

Eierlikör-Pralinen aus dem Thermomix®



© Eierlikör-Pralinen - Rezepte mit Herz



25 Min. + Wartezeit



leicht



20 Stück

Schmecken wie vom Chocolatier - einfach & schnell selbstgemacht.

Eine leckere Geschenkidee sind unsere Eierlikör-Pralinen. Sie schmecken wie vom Chocolatier und sind mit nur vier Zutaten schnell gemixt. Ob zum selber naschen oder als Geschenk aus der Küche, die zartschmelzenden Pralinen sind einfach lecker. Mit unserem [schnellsten Eierlikör der Welt](#) als Zutat oder in Kombination mit den Pralinen als Geschenk, gerade zur Osterzeit, kommt beides sehr gut an.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	blanchierte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	150 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	10 g	Kokosöl
<input type="checkbox"/>	90 g	Eierlikör
<input type="checkbox"/>		Nach belieben 2 TL gemahlene getrocknete Himbeeren

Zubereitung

1. Mandeln 10 Sek./Stufe 8 im Mixtopf fein mahlen, umfüllen.
2. Schokolade in Stücken mit Kokosöl in den Mixtopf geben, 2 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Eierlikör und 80 g der gemahlenden Mandeln zugeben, 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Umfüllen und min. 2 Std. kalt stellen.
3. Übrige Mandeln nach Belieben mit gemahlenden getrockneten Himbeeren vermischen. Pralinen-Masse zu ca. 20 Kugeln rollen und im Mandel-Mix wälzen.

Unser Tipp:

Du kaufst deine Mandeln immer im Ganzen? Wir zeigen dir, wie das [Blanchieren und Schälen mit dem Thermomix](#) ganz einfach und schnell geht.

Nährwertangaben

kcal pro Stück ca. 90 kcal, 2 g E, 6 g F, 6 g KH