

Haselnusspralinen à la „Rocher“ aus dem Thermomix



© Haselnusspralinen - Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



ca. 15 Stück

Super leckere, süße Versuchung aus dem Osternest.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	30 g	geröstete Haselnusskerne
<input type="checkbox"/>	55 g	Haselnussmus
<input type="checkbox"/>	90 g	Haferfleks
<input type="checkbox"/>	20 g	Backkakao
<input type="checkbox"/>	40 g	Ahornsirup
<input type="checkbox"/>	15	Haselnusskerne

Zubereitung

1. Geröstete Haselnüsse in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.
2. Übrige Zutaten, bis auf die 15 Haselnüsse, in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 zerkleinern. An den Seiten herunterschieben und erneut 30 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Aus der Masse ca. 15 eiförmige Pralinen formen, dabei je eine Haselnuss in die Mitte geben. In den gehackten Haselnüssen wälzen, dabei die Nüsse fest andrücken. Auf einen Teller legen und abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 2 Wochen

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 85 kcal – 2 g E – 5 g F – 9 g KH