


Mandel-Pralinen

etwa 40 - 50 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pralineförmchen:

Für die Praline-Masse:

80 g Butter, weich
200 g Mascarpone
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
300 g Mandeln geröstet und gehackt

Für die Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Ca. 40 - 50 Pralinenförmchen bereitstellen.

2 Praline-Masse:

Weiche Butter, Mascarpone, Puderzucker und Vanille Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) gut mischen. Rahmhalter und Mandeln hinzufügen. Ein wenig Mandeln zur Seite stellen für die Dekoration. Den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Aus dem gekühlten Teig ca. 40 - 50 Kugeln formen. Die Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die Kugeln in die Glasur tauchen und in die Papierförmchen legen. Bevor die Glasur trocken ist mit den restlichen Mandeln und dem Party Mix bestreuen.