

Weihnachtliche Kugeln

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Platte:

Teig:

100 g Mandeln , geschält, gehackt
150 g Crème fraîche
50 g Butter , weich
50 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Beutel Dr. Oetker Crème Fix Vanille

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Platte mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Die Mandeln in einer beschichteten Bratpfanne, ohne Fett, goldgelb rösten.
Erkalten lassen. Crème fraîche, Butter, Puderzucker, Finesse und Crémepulver in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse zugedeckt im Kühlschrank **fest werden lassen.**

Aus der Masse haselnussgrosse Kugeln formen.

3 Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schelzen. Die Kugeln mit Hilfe einer Gabel eintauchen, auf die mit Backpapier belegte Platte legen. Im Kühlschrank **fest werden lassen.**

Pralinen mit Puderzucker bestäuben.