

# Pekannuss-Pralinen

70 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Konfekt-Masse:

- 200 ml flüssiges Schlagobers
- 150 g gehackte Zartbitterkuvertüre
- 150 g gehackte Vollmilchkuvertüre
- 50 g weiche Butter
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Zimt
- 50 g fein gehackte Pekannüsse
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- ½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

### Zum Wälzen:

- ca. 50 g gesiebter Backkakao

## 1 Konfekt-Masse:

Schlagobers zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Kuvertüren und Butter unter Rühren darin schmelzen. Gewürze, Pekannüsse, Vanille-Zucker und Orangenschale unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

2 Die Masse mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf kleiner Stufe cremig rühren.

## 3 Zum Wälzen:

Von der Masse mithilfe von 2 Kaffeelöffeln Häufchen portionieren und vorsichtig in Kakao wälzen. Die Pralinen in Konfektförmchen geben und fest werden lassen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pralinen sind im Kühlschrank gelagert ca. 1 Woche haltbar.