

# Winterpralinen

16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Schoko-Nougat-Masse:

100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

1 KL Speiseöl

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

75 g Dr. Oetker Nuss Nougat

3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

### Zum Verzieren:

10 g Dr. Oetker Nuss Nougat

## 1 Schoko-Nougatmasse:

Kuvertüre mit Öl und Vanille-Zucker verrühren und auf Silikon- oder Eiswürfelformen aufteilen. Das Ganze ca. 20 Min. kalt stellen.

## 2 Nuss-Nougat und Aroma verrühren, auf die erstarrte Schokofüllung in die Förmchen füllen und ca. 2 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Verzieren:

Die Pralinen aus den Förmchen lösen. Nuss-Nougat in ein Spritztütchen füllen und die Pralinen auf der hellen Seite damit verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Eine Eiswürfelform aus Silikon eignet sich hervorragend für die Herstellung der Winterpralinen.
- Die Pralinen sind gut gekühlt ca. 3 Wochen haltbar.