



Mandelpralinen

Zutaten für etwa 20 Mandelpralinen:

75 ml Schlagobers

2 EL Rohrzucker

150 g Mandeln, gerieben

20 Mandeln, ganz

Schokoglasur

Der Schlagobers wird mit dem Zucker unter Rühren aufgekocht. Vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und die geriebenen Mandeln einrühren.

Den Teig etwas durchziehen lassen. In der Zwischenzeit werden die ganzen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett so lange geröstet, bis sie zu duften beginnen. Die Mandeln auskühlen lassen und in geschmolzene Schokoladenglasur tauchen.

Während die Schokoglasur auf den Mandeln fest wird, formt man aus dem Teig pralinengroße Kugeln. Je eine Mandel in eine Praline setzen und kühl lagern.

