



Upländer Eierlikör- Pralinen





Upländer Eierlikör-Pralinen

50 g Upländer Butter

200 g weiße Schokolade

1 Msp. Vanillepulver/-mark

175 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

125 ml Eierlikör

Die Butter mit der Schokolade im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen. Währenddessen Vanille, 130 g Mandeln und Eierlikör verrühren und anschließend unter die Schokomasse rühren. Die Masse für mehrere Stunden kaltstellen.

Die Pralinenmasse mit Hilfe eines Teelöffels portionieren, mit den Händen zu Kugeln rollen und vorsichtig in den restlichen Mandeln wälzen. Die fertigen Pralinen halten sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Guten Appetit!

