



Weihnachtliche Pralinen mit Lebkuchen & Pistazien



Zutaten

Menge

100 g	gehackte Pistazien
1 TL	Kokosfett
3 bis 4 EL	Kirschmarmelade
1 große Prise	Zimt
200 g	Zartbitterschokolade
300 g	Lebkuchen
1 EL	weiche Butter

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 427 kJ, 102 kcal, 11,5 g Kohlenhydrate, 2,24 g Eiweiß, 5,77 g Fett, 10,9 mg Cholesterin, 1,22 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du wolltest schon immer einmal leckere Pralinen selber machen? Dann sind unsere einfachen Lebkuchen-Pralinen mit Kirschmarmelade und Pistazien genau das Richtige für dich! Für unsere selbstgemachten Lebkuchen-Pralinen brauchst du nämlich garantiert nicht länger als 30 Minuten und auch keine spezielle Form. Für die Lebkuchen-Pralinen vermengst du einfach den Lebkuchen mit Kirschmarmelade, Butter, Pistazien und Zimt und formst daraus kleine Kügelchen. Diese überziehst du mit geschmolzener dunkler Schokolade und dekorierst alles zum Schluss noch mit gehackten Pistazien. Unsere Lebkuchen-Pralinen sind wirklich super einfach zuzubereiten und schmecken extrem lecker! Probier's unbedingt einmal aus!

Step 1:

Zuerst zerbröselst du die Lebkuchen mit den Fingern so fein wie möglich. Dann mit der Marmelade, 1 EL Butter, 2/3 der Pistazien und dem Zimt vermengen. Eventuell noch ein bisschen mehr Marmelade hinzufügen. Aus der Masse formst du kleine Kugeln und legst diese auf einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Teller. Die Kugeln kurz in der Gefriertruhe kühlen.

Step 2:

Währenddessen brichst du die Schokolade in Stücke und lässt sie zusammen mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen.

Step 3:

Die Kugeln ziehst du dann durch die Schokolade und gibst sie auf einen Bogen Backpapier. Anschließend noch mit den restlichen Pistazien bestreuen und komplett aushärten lassen.