

# Rezeptvorschlag

## Haselnusspralinen

(Quelle: Youtube-Kanal „Leckere Minute“)

### **Zutaten für ca. 30 Stück:**

100 g Haselnüsse ganz, 300 g Waffelbruch, 6 Esslöffel Nutella, 250 g Kuvertüre, Milch

Waffeln zwischen 2 Lagen Backpapier verteilen und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis sie fein zerbröseln sind. Die Keksbrösel in eine Schüssel geben, mit dem Nutella verrühren und zu einer festen Masse zusammendrücken. Bei Bedarf 2 EL Milch hinzufügen. Einen Teelöffel der Masse in den Händen platt drücken, eine Haselnuss in die Mitte setzen, das Ganze zu einer Kugel rollen und auf ein Teller legen. Wenn alle Kugeln fertig sind, für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die restlichen Nüsse fein hacken und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die gehackten Nüsse zu der Kuvertüre geben und die abgekühlten Kugeln mit zwei Gabeln in der Masse wenden, bis sie rundum mit Schokolade bedeckt sind. Auf ein Blatt Backpapier legen und trocknen lassen.

**Tipp:** Probieren Sie doch verschiedene Varianten der Pralinen, z. B. mit weißer Schokolade und Kokosraspeln als Ummantelung oder Sie nehmen verschiedene Kekssorten z. B. unsere Locker Waffeln White Coconut oder Creme Noisette.