

Kräuterpfannkuchen mit Puten-Gemüsefüllung

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pralinen

150 g Zartbitter-Schokolade
100 g gesiebter Puderzucker
100 g Haselnußkrokant
5 tb Rum (z.B. Pott 40)

* Außerdem

100 g Haselnußkrokant

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker, den Krokant und den Rum unterrühren. Die Masse etwa 2 Stunden kalt stellen, dabei nach etwa einer Stunde einmal durchrühren. Aus der Pralinenmasse kleine, etwa walnußgroße Kugeln formen. Die Kugeln in Haselnußkrokant wälzen und kalt stellen. Zum Servieren in Pralinenmanschetten setzen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde ohne Kühlzeit. Pro Stück ca. 491 kJ = 117 kcal.

Quelle: Ratgeber Spezial Nr. 4/1996