

## Schmandkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Praline

Weihnachten

- 200 g Nuss-Nougat
- 1 pk Bourbon-Vanillezucker
- 1 ts Orangenblütenwasser  
; oder Rosenwasser
- 25 Mandeln; abgezogen
- Puderzucker
- 150 g Kuvertüre, weiß
- 75 g Kokosraspel

Nuss-Nougat im Wasserbad geschmeidig rühren. Vanillezucker und Orangenblütenwasser unterrühren. Masse in die der Stückzahl entsprechende Anzahl teilen, in jedes eine Mandel drücken. Kugeln formen (dazu Hände mit Puderzucker bestäuben), kalt stellen. Weiße Kuvertüre nach Anleitung auflösen. Kugeln mit Hilfe einer Gabel hineintauchen, sofort in Kokosraspeln wenden. Kühl aufbewahren. In Pralinenformchen anrichten.

TIP: Anstelle von ganzen Mandeln 50 g abgezogene, gehackte Mandeln je 25 Stück unter die Nougatmasse arbeiten.

Quelle: Dr. Oetker Rezeptsammlung Nr. 30 "Von Großmamas Weihnachtsfest"  
erfasst: Sabine Becker, 5. September 1997