



Quiesels Pralinen (1)

Das brauchst du:

- 200 g Schokowaffeln
- 100 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- Puderzucker und Zuckerherzen zum Verzieren



- 1 Messe alle Zutaten ab und lege sie bereit.



- 2 Zerkleinere die Schokowaffeln in einem Mixer. Du kannst die Waffeln auch in eine Plastiktüte legen und mit einem Nudelholz darauf klopfen.



- 3 Schmelze die Butter in einem Topf. Gib dann die Schokowaffeln, den Puderzucker, das Kakaopulver und die flüssige Butter in eine Schüssel.





Quiesels Pralinen (2)

- 4 Vermische alle Zutaten gut.
Forme dann kleine Kugeln
mit deinen Händen



- 5 Lege die Kugeln in eine Schale
mit Puderzucker.
Wende die Pralinen darin, bis auf allen
Seiten Puderzucker ist.



- 6 Zum Schluss kannst du noch einige
Zuckerherzen auf die Pralinen legen.
Verschenke die Pralinen
oder probiere sie selbst.

