

## KNUSPERHÄUFCHEN

### ZUTATEN

40-50 Stück

40 g Meringue-Schalen

350 g Milkschokolade

50 g Vorzugsbutter, in Stückchen

150 g Mandelstifte, geröstet

50 g Zitronat, gehackt

farbige Nonpareilles zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Die Meringue-Schalen in einen grossen Klarsichtbeutel legen und mit dem Wallholz darüberrollen, bis alles kleinkrümelig ist.

**2** Die Milkschokolade zerkleinern, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen und die Vorzugsbutter stückchenweise gut unterrühren.

**3** Mit den restlichen Zutaten gut mischen.

**4** Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Tablett setzen, mit Nonpareilles bestreuen und etwas antrocknen lassen. Kühl stellen und vollständig fest werden lassen.

Schokolade wird bei 35-40 °C im Wasserbad geschmolzen. Und zwar ohne zu rühren. Butter erst untermischen, wenn die Schokolade etwas abgekühlt ist. Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben.

Die Pralinés immer kühl, trocken und dunkel aufbewahren. Wenn sie Eier enthalten, sollten sie innert zwei Tagen gegessen werden.