

## PRALINÉS AUX MARRONS

### ZUTATEN

30-40 Stück

200 g Milkschokolade

50 g Vorzugsbutter, in Stückchen

1 EL rahm

40 g Puderzucker

einige Tropfen Vanille-Extrakt

150 g weiches Marronipüree

Butter für die Form

1 Beutel Schokoladenglasur



### ZUBEREITUNG

- 1 Die Milkschokolade zerbröckeln, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen.
- 2 Vorzugsbutter und Rahm zufügen, glattrühren.
- 3 Mit Puderzucker, Vanille-Extrakt und Marronipüree vermischen.
- 4 In eine bebutterte viereckige Form 2 cm hoch ausstreichen und kühl stellen.
- 5 Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in 2 cm grosse Vierecke schneiden.
- 6 Die Schokoladenglasur nach Packungsvorschrift schmelzen und die Würfel damit überziehen. Mit einer Gabel Verzierungen anbringen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Praliné-Kapseln legen.