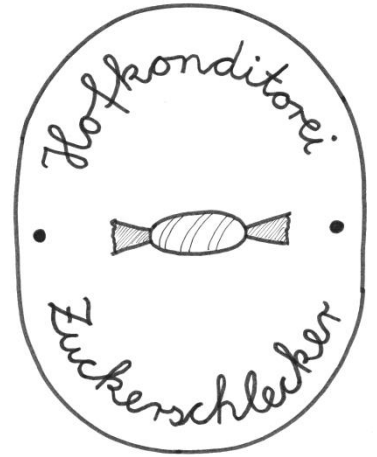


# Pralinenkugeln

Zutaten: (für etwa 30 Stück, Kosten für alle Pralinen ca. 7 €)

- 200g Nuss-Nougat (= 1 Packung)
- 200g Marzipan-Rohmasse (= 1 Packung)
- 200g Kuvertüre (=1 Packung)
- etwas Puderzucker zum Ausrollen
- Zuckerstreusel oder gehackte Pistazien oder Ähnliches zum Verzieren



## Küchengeräte:

- Messer
- Schneidebrett
- Wellholz
- großer Teller
- Backblech mit Backpapier
- Löffel
- Schälchen
- Topf
- Gabel

## So werden die Pralinen gemacht:

1. Schneide das Nougat in 1 cm große Stücke.
2. Rolle die Nougat-Stücke zu kleinen Kugeln.
3. Stelle die Nougat-Kugeln für 10 min. in den Kühlschrank.
4. Streue etwas Puderzucker auf das Schneidebrett.
5. Rolle das Marzipan etwa 3mm dick aus.
6. Schneide das Marzipan in Rechtecke.
7. Wickle das Marzipan um die Nougat-Kugeln und rolle die Kugel dann nochmal in deinen Händen.
8. Hacke oder schneide die Kuvertüre in kleine Stücke.
9. Fülle die Stückchen in ein kleines Schälchen.
10. Fülle etwas Wasser in einen Topf und stelle ihn auf den Herd. Stelle das Schälchen in das Wasser des Topfes hinein. Das nennt man Wasserbad.
11. Warte, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Rühre ab und zu mit einem Löffel um.
12. Nimm dann das Schälchen vorsichtig aus dem heißen Wasser. Achtung, verwende Topflappen.
13. Tauche die Marzipan-Nougat-Kugeln in die flüssige Kuvertüre.
14. Lege die Pralinenkugeln auf ein Backblech mit Backpapier.
15. Verziere deine Pralinen, wie es dir gefällt.
16. Jetzt muss die Kuvertüre deiner Pralinen nur noch fest werden, dann sind deine Pralinen fertig!

