

## Weihnachtspralinen

NIVEAU



sanft und vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen.

- 3 -

Über Nacht fest werden lassen. Pralinen aus den Förmchen drücken und zu einem Adventstee oder Kaffee genießen.

### Zutaten für 15 kleine Gugl oder 5 Herzen

100 g Zartbitterschokolade  
50 g Vollmilchschokolade  
10 Mandeln, fein gehackt  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom

Wer sich zum Adventskaffee ganz besonderen Schokoladengenuss gönnen möchte, der liegt mit Corinnes Weihnachtspralinen genau richtig. Zimt, Kardamom und feine Zartbitterschokolade ergeben zusammen die perfekte Nascherei zur Weihnachtszeit.

- 1 -

Schokolade in ein kleines Pfännchen geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Gehackte Mandeln und Gewürze hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.

- 2 -

Flüssige Schokolade in Silikonformen füllen. Damit sich keine Bläschen bilden, mit einem Zahnstocher die Masse in den Förmchen umrühren. Anschließend die Form ganz