

REZEPT Schokolade Salami Pralinen

Was du brauchst:

150g Schokolade
100g Butterkekse (zerbröselt)
50g Butter
50g gehackte Haselnüsse
3 EL Bratapfellikör
5 Dattel, zerkleinert
1/2 TL Zimt
Staubzucker

und so geht's:

1. Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen lassen.
 2. Alle anderen Zutaten untermischen und die Mischung etwa 20-30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
 3. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und Salami Pralinen formen, dann in Staubzucker wälzen.
- Und fertig sind diese hammerleckeren, winterlichen Schokolade Salami Pralinen!

