



MANGO SCHOKO-KÜSSCHEN PRALINE

Zutaten für ca. 32 Stück:

100 g	Kandierte Mango-Scheiben
75 ml	Rotkäppchen Fruchtssecco Mango
10 g	Butter (oder Margarine)
100 g	Puderzucker
1	Ei
125 g	Mehl
1 gestr. KL	Backpulver
1/2 KL	gemahlener Zimt
50 g	gehackte Walnüsse
50 g	geraspelte Schokolade
200 g	Kuvertüre

Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier auslegen
2. Den Backofen vorheizen (E-Herd 180 Grad Celsius, G-Herd Stufe 2, Heißluft / Umluft 150 Grad Celsius)
3. Von den Mango-Scheiben ca. 1 EL in Streifen geschnittene Mango zurückbehalten. Den Rest in sehr kleine Würfel schneiden und mit Rotkäppchen Fruchtssecco übergießen
4. Weiche Butter und Puderzucker mit dem elektrischen Handmixer schaumig schlagen und das Ei unterrühren
5. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Zimt, gehackte Walnüsse, geraspelte Schokolade und die Mango-Würfelchen mit dem Rotkäppchen Fruchtssecco vorsichtig untermischen
6. Mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln (oder per Hand) walnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech setzten
7. Im Backofen in ca. 15 Min. backen (Tipp: mit einem Spießchen in den Teig stechen, um zu testen ob die Pralinen durchgebacken sind)
8. Nach dem Auskühlen mit flüssiger Kuvertüre überziehen und mit Mango-Streifen, Walnüssen oder buntem Zucker dekorieren
9. In kleinen Konfekt-Papierförmchen (mit Mini-Muffins-Formen) anrichten

Tipp:

Passt hervorragend zu allen warmen Rotkäppchen Fruchtsecco Verfeinerungen oder zu **Rotkäppchen Fruchtsecco Mango mit Zitronengras!**



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
