

MANGO SCHOKO-KÜSSCHEN PRALINE

Zutaten für ca. 32 Stück: Zubereitung:

- | | | | |
|----------|-------------------------------|----|---|
| 100 g | Kandierte Mango-Scheiben | 1. | Backblech mit Backpapier auslegen |
| 75 ml | Rotkäppchen Fruchtsecco Mango | 2. | Den Backofen vorheizen (E-Herd 180 Grad Celsius, G-Herd Stufe 2, Heißluft / Umluft 150 Grad Celsius) |
| 10 g | Butter (oder Margarine) | 3. | Von den Mango-Scheiben ca. 1 EL in Streifen geschnittene Mango zurückbehalten. Den Rest in sehr kleine Würfel schneiden und mit Rotkäppchen Fruchtsecco übergießen |
| 100 g | Puderzucker | 4. | Weiche Butter und Puderzucker mit dem elektrischen Handmixer schaumig schlagen und das Ei unterrühren |
| 1 | Ei | 5. | Das mit Backpulver vermischte Mehl, Zimt, gehackte Walnüsse, geraspelte Schokolade und die Mango-Würfelchen mit dem Rotkäppchen Fruchtsecco vorsichtig untermischen |
| 125 g | Mehl | 6. | Mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln (oder per Hand) walnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech setzten |
| 1 gestr. | Backpulver | 7. | Im Backofen in ca. 15 Min. backen (Tipp: mit einem Spießchen in den Teig stechen, um zu testen ob die Pralinen durchgebacken sind) |
| 50 g | gemahlener Zimt | 8. | Nach dem Auskühlen mit flüssiger Kuvertüre überziehen und mit Mango-Streifen, Walnüssen oder buntem Zucker |
| 50 g | gehackte Walnüsse | | |
| 50 g | geraspelte Schokolade | | |
| 200 g | Kuvertüre | | |



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#) [⚙️ mehr](#)

Alles akzeptieren



Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#) [⚙️ mehr](#)

Alles akzeptieren