

Aprikosen-Kokos-Pralinen

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen Hohlkugeln Vollmilch](#)
- 360g [Aprikosen-Püree](#)
- 120g Gelierzucker 1:3
- 80g [Kokos-Fruchtpulver](#)
- 300g [Kuvertüre-Callets Vollmilch](#)



Zubereitung:

Das Aprikosen-Püree mit dem Gelierzucker vermengen und 4 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen. Abkühlen lassen bis die Masse kalt ist und in die Pralinen-Hohlkugeln füllen.

100g Kuvertüre temperieren und die Pralinen-Hohlkugeln damit verschließen. Aushärten lassen und mit den restlichen 200g temperierter Kuvertüre überziehen. Dazu etwas Kuvertüre in die Handinnenfläche geben und jeweils 4 Pralinenkugeln mit beiden Händen darin rollen, bis sie vollständig umhüllt sind. Sofort in das Kokospulver legen und die Schüssel leicht schütteln, bis alle Kugeln mit dem Pulver überzogen sind.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de