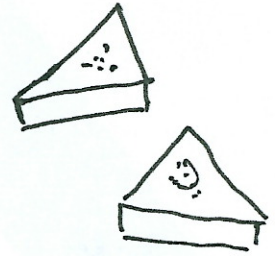


WHISKY - PRALINÉS



ZUTATEN

200 gr. BACKMARZIPAN
100 gr. PUDERZUCKER
2 ESSL. WHISKY
150 gr. HASELNÜSSE GEHAULEN

GLASUR:

4 ESSLÖFFEL PUDERZUCKER
1 ESSL. WHISKY

ZUM VERZIEREN

KNUSPERSTREUSSEL ODER GEHACKTE PINIEN GEHACKT

DAS MARZIPAN DEN GESIEBTE PUDERZUCKER UND DEN WHISKY ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN, DIE HASELNÜSSE ZUGEBEN, GUT DURCHKNETEN UND DIE MASSE AUF PUDERZUCKER AUF 1 CM. DICK AUSWALLEN. IN KLEINE DREIECKE SCHNEIDEN.

FÜR DIE GLASUR DEN GESIEBTE PUDERZUCKER MIT DEM WHISKY ZU EINER DICKFLÜSSIGEN MASSE VERRÜHREN UND DIE PRALINÉS DAMIT ÜBERZIEHEN. DIE OBERFLÄCHE MIT STREUSSEL VERZIEREN.

„ EN GUETE “

2 Tage hoch oben lassen