



Erdnuss-Karamell-Pralinen zum Selbermachen



Zutaten

Menge

140 g	Butter
150 ml	Milch
450 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 gehäufter TL	Vanillezucker
400 ml	gezuckerte Kondensmilch
	Butter für die Form
200 g	Erdnüsse, geröstet und gesalzen
80 ml	Wasser
1 Prise	Salz
200 g	Zartbitterkuvertüre
20 g	Kokosfett

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Stück

Zubereitungszeit: 40 Min. + 20 Min. Kühlzeit

pro Portion: 855 kJ, 204 kcal, 25,2 g Kohlenhydrate, 3,79 g Eiweiß, 10,2 g Fett, 14,6 mg Cholesterin, 1,08 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Läuft dir bei den Worten Schokolade, Erdnüsse und Karamell auch schon das Wasser im Mund zusammen? Wir finden auf jeden Fall, dass diese Kombination köstlich klingt! Deshalb haben wir leckere Erdnuss-Karamell-Pralinen selbergemacht und diese am Ende auch noch mit Zartbitter-Schokolade überzogen. Wenn du von diesen Leckerbissen schon nicht genug bekommst, kannst du auch eine extra Portion dieser Erdnuss-Karamell-Pralinen selbermachen und diese an deine Liebsten verschenken. Und so geht's:

Step 1:

Zuerst ein Backpapier auf die Größe der Form (ca. 20 x 20 cm) schneiden und auf den Boden der Form legen. Dann musst du den Rand der Form mit etwas Butter einfetten.

Step 2:

Nun die Milch, 350 g Zucker, die Butter, 1/2 TL Zimt und Salz in einem Topf erhitzen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die gezuckerte Kondensmilch hinzufügen und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis ein zähflüssiger tiefgoldbrauner Karamell entstanden ist. Das Ganze danach vorsichtig in die Form gießen, die Masse ist sehr heiß.

Step 3:

Für das Topping kannst du die Erdnüsse grob hacken. Danach 100g Zucker, den Vanillezucker und das Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und goldbraun karamellisiert ist. Dann die Butter, 1/2 TL Zimt und die Erdnüsse dazu geben, alles schnell verrühren und vorsichtig auf die Toffee-Masse in der Form geben und das Ganze leicht andrücken. Nun muss die Masse abkühlen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade hacken. Die abgekühlte Toffeemasse in mundgerechte Stücke schneiden. Danach die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett schmelzen lassen. Die kleinen Toffeestücke kannst du auf ein Backpapier legen und mit der Schokolade beträufeln. Die fertigen Pralinen müssen nun nur noch auskühlen.