

Weihnachtsbacken Rezepte

Haselnuss Konfekt

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Haselnuss, Konfekt, Weihnachten

80 g	Rosinen (ungeschwefelt)	50 g	Zuckerrübensirup
2	Essl. Whisky	100 g	Haselnusskerne, grob gehackt
300 g	Halbbitter-Kuvertüre	20 g	Cornflakes, zerkleinert
1	Essl. Creme double (42 % Fett)		

Außerdem:

Alufolie

30 Pralinenkapseln (Papier)

Öl zum Bestreichen

Die Rosinen waschen und über Nacht in Whisky einweichen. Die Kuvertüre in einem Topf im heißen Wasserbad auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1-2 schmelzen. Creme double und Zuckerrübensirup unterrühren. Die abgetropften Rosinen, Haselnüsse und Cornflakes nacheinander untermischen. Die Masse abkühlen und etwas fest werden lassen.

Ein großes Brett mit Alufolie bespannen und dünn mit Öl bestreichen.

Mit 2 Teelöffeln 30 Walnuss große Portionen aus der Masse abstechen, zu Kugeln formen, auf das Brett setzen und im Kühlschrank erstarren lassen.