

## Erdnussbutter-Pralinen

### Zutaten:

Gebrannte Erdnüsse: 150g Erdnüsse 100g Zucker  
100 ml Wasser 172 TL Zimt Pralinenmasse: 75g  
Erdnussbutter (+ gebrannte Erdnüsse) Deko : ca.  
200 g Schokolade eurer Wahl



### Zubereitung:

In einem großen Topf Zucker mit Zimt mischen und mit Wasser verrühren. Das Wasser unter Rühren sprudelnd aufkochen dann die Erdnüsse hinzufügen und unter stetigem Rühren so lange köcheln, bis die Flüssigkeit vollkommen verdampft ist und der Zucker trocken und krümelig wird. Die Temperatur auf mittlere Stufe herunterschalten und die Erdnüsse weiter rühren, bis der Zucker schmilzt und die Erdnüsse karamellisieren. Wenn die Erdnüsse eine schöne dunkle Farbe bekommen haben nehmt ihr sie von Herd und auf einem Backblech auskühlen lassen . Die Erdnüsse in einem Mixer oder mit einem Pürierstab stark zerkleinern. Danach die Krümel mit der Erdnussbutter mischen bis eine gut formbare Masse entsteht. Formt daraus kleine Kügelchen und stellt sie in den Kühlschrank für ca. 15 Minuten. Die Schokolade schmelzen und die Erdnusspralinen damit ummanteln. Zum Schluss kann mit noch mehr Schokolade oder Erdnüssen etc. dekoriert werden.

Tipp: 1. Ihr solltet bei Pralinen unbedingt auf gute Schokoladenqualität achten. Die 0.39 € Schokolade vom Discounter oder Kuvertüre ist nicht unbedingt zu empfehlen. Ich benutze meistens Rittersport, Milka oder Schogetten. Auch nicht die "hochwertigste" Schokolade aber definitiv sehr lecker ;)

2. Die Erdnussbutter sollte für das Rezept so pur wie möglich sein. Stark gezuckerte Amerika-Varianten eignen sich eher weniger gut. Sie sind zwar schön klebrig haben aber auch einen starken künstlichen Eigengeschmack welcher den gebrannten Erdnussgeschmack ein wenig untergehen lässt.

3. Falls ihr ein Schokothermometer zuhause habt , empfehle ich euch die Schokolade zu temperieren um später zu vermeiden dass sie anläuft.