

**Kochen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, den 03.11.2021**

**Eicheln aus Schokolade**

**Für 24 Stück**

**Zutaten:**

110 g Vollkornkekse  
 35 g Nüsse, gemischt  
 125 g Nuss-Nougatcreme  
 2 EL Mandelsirup  
 150 g Zartbitterschokolade  
 150 g Vollmilchschokolade  
 100 g Krokant

**Außerdem:**

Standmixer



**Zubereitung:**

1. Die Vollkornkekse mit den Nüssen in den Standmixer geben und fein zerkleinern. Die Nuss-Nougatcreme und den Mandelsirup hinzugeben. Alles zu einem formbaren Teig mischen.
2. Aus dem Keksteig ca. 24 eiförmige Pralinen formen. Pralinen auf eine Platte legen, zugedeckt kühl stellen und fest werden lassen.
3. Die Zartbitterschokolade grob hacken. Zwei Drittel davon in eine Schale über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die übrige Zartbitterschokolade untermischen. Die Pralinen zur Hälfte in die dunkle Schokolade tauchen, dann auf ein Stück Backpapier geben und fest werden lassen.
4. Anschließend die Vollmilchschokolade grob hacken. Zwei Drittel davon in eine Schale über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die übrige Vollmilchschokolade untermischen.
5. Die andere Hälfte der Pralinen in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und mit Krokant bestreuen. Die Schokoladen-Eicheln fest werden lassen. Pralinen sofort servieren oder in einer gut schließenden Box kühl aufbewahren.