



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

---

**Zutaten für 4 Portionen:**

280 g Käferbohnen

100 g Marzipan

50 g Zucker

50 g Walnüsse

2 cl Rum (38 %)

Kuvertüre

Nüsse

---

## Käferbohn-Bons

Käferbohnenpralinen

**Zubereitung**

- Nüsse grob hacken, Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Nüsse hinzufügen, kurz durchröhren und den Walnusskrokant auf ein Backpapier geben, mit dem Nudelholz glatt walzen und erkalten lassen.
- Den kalten Krokant mit dem Messer nochmals hacken. (Alternativ kann man statt dem Krokant geriebene Nüsse und Staubzucker für zur Bohnbonmasse geben.)
- Käferbohnen passieren und mit Marzipan, Kürbiskrokant und Rum verrühren.
- Kleine Kugeln formen (ca. 3 cm Durchmesser)
- Bohnbons glasieren und dekorieren und nach dem fest werden der Glasur in Tütchen setzen.
- Konfekt im Kühlschrank aufbewahren!

**Mein persönlicher Tipp**

Die Pralinen eignen sich auch sehr gut als kleines Mitbringsel !:

**Michaela Mauerhofer**

Seminarbäuerin aus Hartberg

---

**Quellen:**

- Anna Mauerhofer: *Privatrezept*