

#### 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

#### Mein persönlicher Tipp

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

#### Michaela Mauerhofer

Seminarbäuerin aus Hartberg

#### Quellen:

- Anna Mauerhofer: *Privatrezept*

## Käferbohn-Bons

### Käferbohnenpralinen

#### Zubereitung

- Nüsse grob hacken, Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Nüsse hinzufügen, kurz durchrühren 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!