



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



Foto: Anna Mauerhofer - Nicht zur freien Verwendung

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!