



# Lebkuchen-Pralinen

---

## Zubereitung

1. Sahne in einem Topf erhitzen und Schokolade fein hacken.
2. Die Schokolade in die Sahne einrühren bis eine homogene Masse entsteht.
3. 50 g Mandeln und 1,5 TL Lebkuchengewürz mischen und unter die Schokoladenmasse mengen.
4. Dann die Masse im Kühlschrank fest werden lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Mandeln mit dem restlichen Gewürz mischen. Von der Pralinenmasse mit einem Teelöffel eine kleine Menge abstechen, in den Mandeln wälzen und in ein Papierförmchen setzen. Mit der gesamten Masse so verfahren und die Pralinen kühl stellen.



## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

150 g Mandeln, geröstet und gemahlen

50 g Zartbitter Schokolade

150 g Vollmilch Schokolade

### Weitere Zutaten

100 g Schlagsahne

3 TL Lebkuchengewürz