

# Feierliche Eierlikör-Pralinen

Endlich gibt es etwas für die Naschkatzen unter euch, denn das Special der Woche lautet „Süße Leckereien“! Na, wer von euch leckt sich schon die Finger nach diesen kleinen Schokoladen-Träumen mit Eierlikör? Ich würde ja mit euch teilen, aber ich habe bereits alle vernascht. Hehehe. Wenn ihr Eiswürfel- oder Pralinenformen aus Silikon habt, könnt ihr euch aber ganz einfach eure eigenen kleinen Pralinen zaubern. Und wenn ihr sie nicht direkt alle selbst auffuttert? Dann eignen sie sich hervorragend als süßer Mini-Nachttisch oder kleine Leckerei zum Kaffee. Aber auch im Osternest oder hübsch verpackt sind sie ein kreatives Geschenk für eure Liebsten!

**Zutaten (ca. 10 Pralinen) : 100 Gramm Zartbitter-Kuvertüre | 10 Teelöffel Eierlikör**

**Zubereitung (40 Minuten):** 1) Schokolade grob hacken. 2) Schokolade in eine Wasserbadschüssel bzw. in einen Schmelztopf geben und über einen mit Wasser gefüllten Topf hängen. 3) Wasser ganz leicht köcheln lassen und Temperatur anschließend senken, sodass es nur noch dampft. Schokolade unter Rühren zum Schmelzen bringen. 4) Schokolade mit einem kleinen Löffel in die Förmchen geben und diese circa bis zur Hälfte füllen. 5) Leicht an der Form rütteln, damit sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. 6) Mit Hilfe eines Löffels die Schokolade am Rand hochziehen, sodass der äußere Rand der Hohlräume mit Schokolade überzogen ist. 7) Pralinenform kalt stellen und 10 Minuten warten. 8) Sobald die Schokolade ausgehärtet ist einen Teelöffel Eierlikör in jeden Hohlraum geben. 9) Form erneut rütteln, damit sich der Eierlikör gleichmäßig verteilt. 10) Hohlräume bis zum Rand mit der restlichen Schokolade auffüllen und erneut kalt stellen. 11) Ist die Schokolade ausgehärtet, können die fertigen Pralinen vorsichtig aus den Förmchen gedrückt werden. 12) Anrichten und servieren oder direkt selbst vernaschen.

**Nährwerte/Portion:** 66 Kalorien | 3,6 Gramm Fett | 5,9 Gramm  
Kohlenhydrate | 0,8 Gramm Eiweiß