

# Vogelbeerkonfekt

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst    Für:



## Zutaten

250 G	Zartbitterkuvertüre
250 G	Schlagobers
80 G	Vogelbeerschnaps
300 G	Zartbitterkuvertüre
	Hohlkörper für Pralinen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zubereitung

1. Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, die Zartbitterkuvertüre hinzufügen und zum Schmelzen bringen.
2. Bevor man die abgekühlte Ganache in den Hohlkörper füllt, wird der Vogelbeerbrand nach Belieben untergemischt.
3. Vorsicht! Die Masse darf nicht mehr zu warm sein, wenn der Alkohol untergemischt wird, ansonsten kann diese ausflocken.
4. Hohlkörper füllen, mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre verschließen und fertige Pralinen darin wälzen.