



FRISCHKÄSE-KNOBLAUCH-KROKANT Pralinen

7 BLECH PRALINEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

50 g Nüsse gemischt, gehackt
1 Chilischote, getrocknet
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1 EL Zucker
200 g Bayernland Farmi
Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Knoblauchzehe hacken und zusammen mit dem Salz etwas zerquetschen.
2. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett mit den zerkleinerten Chilischoten leicht anbräunen und etwas abkühlen lassen. Knoblauch-Salz-Mischung unterrühren.
3. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Die Mischung mit den Nüssen hinzufügen und zügig unterrühren damit der Knoblauch nicht verbrennt.
4. Den Pfanneninhalt auf ein Backpapier geben und vollständig abkühlen lassen.
5. Aus dem Frischkäse Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser) und diese in der Krokant-Mischung von allen Seiten wälzen
6. Bis zum Verzehr kaltstellen.



/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV