

# Birewegge Praliné

Anzahl Personen: 10 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
150 g	Weichspeckbirnen	Stiel entfernen, in Stücke schneiden
50 g	Sultanien	
200 g	Haselnüsse	
2 KL	Birnbrotgewürz	
1 Prise	Salz	
0.5 Stk.	Zitrone bio	Schale abreiben
1 EL	Honig oder Birnendicksaft	
1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Haselnüsse	fein gemahlen
0.5 KL	Birnbrotgewürz	

## Anleitung

1. Die in Stücke geschnittenen Weichspeckbirnen, Sultaninen, Haselnüsse, Birnbrotgewürz, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.
2. In einen starken Mixer füllen und fein zerhacken (es dürfen noch Nüssstücklein sichtbar sein). Alternativ Fleischwolf, Vitaleo oder Cutter benutzen.
3. Die Masse zurück in die Schüssel geben und mit Zitronensaft und Honig gut verkneten. Abschmecken - ev. mehr Birnenbrotgewürz oder Zitronenschale zufügen.
4. Aus dem Teig pralinengrosse Kugeln formen und in den gem. Haselnüssen, vermischt mit Birnbrotgewürz, drehen.

