



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Orangen-Schoko-Konfekt



#### Zutaten Für 20 Stück

- 100 g Alnatura Schlagsahne
- 1 EL Alnatura Süßrahmbutter
- 1 EL Alnatura Puderzucker
- 100 g Alnatura Schokolade Feine Bitter Orange
- 20 Alnatura Haselnuskerne

#### Zubereitung: 15 Min. + 3h. Koochzeit

Sahne, Butter und Puderzucker in einem kleinen Topf langsam erhitzen und kurz aufkochen lassen.  
Schokolade in Stücke brechen, dazugeben und unter Rühren schmelzen. Schokoladenmasse in Pralinenkapseln füllen, dabei den Topf gegebenenfalls zwischendurch wieder auf den Herd stellen und die Schokoladenmasse umrühren, damit sich die Butter nicht absetzt. Jeweils 1 Haselnuss leicht in die Förmchen drücken und das Konfekt im Kühlschrank in ca. 3 Stunden fest werden lassen. Kühl aufbewahren und binnen weniger Tage verzehren.