

# Crème-Nüsschen

## Zutaten:

- 1 Lage (54 Stück) [Pralinen-Walnuß-Schalen](#) Vollmilch
- 350g [Vollmilch-Kuvertüre](#)
- 100g Sahne
- 30g [Glukosesirup](#)
- 30g [Haselnuss-Aromapaste](#)



## Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup zusammen erhitzen und kurz aufkochen lassen. Die Masse über die Kuvertüre-Callets gießen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Aromapaste sorgfältig unterrühren, etwas abkühlen lassen und in die Walnuß-Pralinenschalen füllen.

Ganz leicht bis über den Rand befüllen, so daß man jeweils 2 Hälften zusammenfügen kann.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)