

Hexenküsse

4 EL gereinigte Brennnessel-Samen
in
2-3 EL Butter anrösten.
Sofort aus der Pfanne nehmen !!!

Mit
200 g geriebenen Mandeln
1 Pr. Salz
mischen.

150 g Milchmädchen
hinzufügen.

100g Kuvertüre
über Wasserdampf schmelzen
und
mit der Brennnessel-Mandel-Milchmädchen-Masse gleichmäßig
verrühren.

1 TL Pralinenmasse
mit beiden Händen zur Kugel drehen,
in
gesiebttem Puderzucker
wälzen.

Die fertigen Hexenküsse auf einer Platte/Brett kalt stellen.