



## Weihnachtspralinen mit Dattelkaramell und Erdnüssen

### Zutaten (für eine ca. 20x20 cm Auflaufform)

#### Boden:

125 g feine Haferflocken  
125 g gemahlene Nüsse  
2 EL Kokosöl  
2 EL Honig  
75 ml Mandeldrink  
1 Prise Salz

1 EL Kokosöl geschmolzen  
2 EL Honig  
½ TL Vanille gemahlen  
75 ml Mandeldrink  
80 g gesalzene Erdnüsse

#### Dattelkaramell:

250 g Datteln entsteint  
3 EL Erdnussbutter

#### Schokoglasur:

200 g Zartbitterkuvertüre  
2 TL Kokosöl  
Goldspray

### Zubereitung:

#### Boden:

Haferflocken im Mixer so fein wie möglich mixen, mit gemahlene Nüssen, geschmolzenem Kokosöl, Honig, Mandeldrink und Salz vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Eine 20 x 20 cm Backform mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Die Oberfläche so glatt wie möglich streichen und für mind. 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.



#### Dattelkaramell:

Für das Dattelkaramell alle Zutaten bis auf die gesalzene Erdnüsse in einen Mixer geben und cremig pürieren. (Falls eure Datteln recht hart sind könnt ihr sie vorher für ca 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.) Die Erdnüsse mit dem Dattelkaramell vermengen. Den Boden aus dem Gefrierfach nehmen und das Karamell gleichmäßig



darauf verteilen. Anschließend die Backform wieder für mindestens 2 Stunden ins Gefrierfach geben.



### **Glasur:**

Die Pralinen aus dem Gefrierfach nehmen und aus der Form lösen. Mit einem scharfen Messer in gleichgroße Pralinen schneiden (ca. 3 cm lang und 2-2,5 cm breit). Das Messer vor dem Schneiden immer wieder in einen Krug mit heißem Wasser geben - so könnt ihr die Pralinen leichter schneiden.



Für die Schokoglasur die Schokolade zusammen mit dem Kokosöl in eine kleine Schüssel geben. Bei geringer Hitze einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Pralinen nun gleichmäßig in die Schokolade tauchen, auf ein Auskühlgitter geben und weihnachtlich dekorieren, ihr könnt die Pralinen auch mit Meersalz oder Erdnüssen toppen. Die Pralinen kalt stellen.