

Weißer Schoko Pralinen

200 g weiße Schokolade
100g Puderzucker
6 Eß leicht erwärmtes Kirschwasser
200 g halbe Walnüsse

Schokolade schmelzen, Puderzucker und Kirschwasser unterrühren

Masse etwas abkühlen lassen.

Mit dem Kaffeelöffel kleine Plätzchen auf ein Pergamentpapier setzen und eine halbe Walnuss oben auf setzen und trocknen lassen.