

Weihnachtsbacken Rezepte

Omas "Gefrorenes"

Gattung: Backen, Pralinen, Weihnachten

250 g Palmin
250 g Puderzucker
250 g Schokoladenpulver
4 Eier

2 Gläser Bourbon Vanillezucker
2 Gläser Eckige Back-Obladen (122 x
- 202 mm)

Palmin und Zucker zum schmelzen bringen, Schokopulver (kein Kakao!!) und Vanillezucker dazugeben, gut verrühren. Von der Herdplatte nehmen und Eier dazugeben, gut verrühren und wieder zum kochen bringen, vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen.

Lagenweise die Obladen bestreichen, beschweren und mindestens 3 Tage kalt stellen.

Zum servieren in Rauten schneiden! :Stichworte : Pralinen, Schokolade, Weihnachten