



Rezan Zemichel  
**Zitronen Pralinen**

**Zutaten**

180 g	weiße Schokolade
60 g	Butter
1 Prise	Salz
2 EL	Zitronenschale
3 EL	Sahne
Etwas	Puderzucker
Etwas	gelbe Lebensmittelfarbe

**Zubereitung**

1. Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Beiseite stellen.
2. Butter und Zitronenschale in einen Topf geben und die Butter schmelzen.
3. Sahne hinzugeben und alles zum Kochen bringen.
4. Die Butter-Sahne-Masse über die Schokolade gießen und 5 bis 10 Minuten warten, bis die Schokolade geschmolzen ist.
5. Alles gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
6. Die gelbe Lebensmittelfarbe hinzufügen und gründlich vermischen.
7. Die Schokoladenmasse zugedeckt in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.
8. Sobald die Masse abgekühlt ist, zu Kugeln formen und in Puderzucker wälzen.