# Bajadere, kroatische Pralinen

Bajadere werden nicht gebacken, sondern nur einige Tage an der Luft, an einem kühlen Ort, getrocknet.

## Die Zutaten für die Bajadere

400 gr Zucker
100 ml warmes Wasser

300 gr gemahlene Walnüsse
200 gr Butter
200 gr gemahlene Butterkekse

50 ml Rum
1 El Kakao

1 Becher Schokoglasur

## So machen Sie die Bajadere:

Lösen Sie den Zucker im warmen Wasser auf.

Zermahlen Sie die Walnüsse und die Butterkekse. Geben Sie diese Zutaten und die Butter in eine Schüssel und übergießen Sie das Ganze mit dem Zuckerwasser.

Kneten Sie diese Zutaten zu einem Teig.

Teilen Sie den Teig in zwei gleich große Hälften. In eine Hälfte mischen Sie den Rum und den Kakao und streichen die Masse auf ein halbes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die andere helle Hälfte des Teiges streichen Sie auf die dunkle Masse, die schon im Backblech verteilt ist.

Zum Schluß bestreichen Sie den Teig mit Schokoglasur.

Die Masse lassen Sie nun einige Tage trocknen und schneiden sie dann in Pralinenstücke.