

Gewürz - Pralinen

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

1. FLÜSSIGKEITS - PRALINEN

Stanniolkapseln
Oder Pralinenformen mit temperierter
Kuvertüre ausgießen und die mit Glucose
Vermischte Spirituose, für Gewützprali-
Nen z. B. Fernet Branca, einfüllen. Die
Formen mit vorbereiteter, spritzfähiger
Kuvertüre schließen

2. FESTKÖRPER - PRALINEN

Rohmarzipan im Verhältnis 1 zu 1 mit
Ungezuckertem
Mandel- oder Haselnußmark verarbeiten
Und je Kilogramm
Mit 20 g feingeriebener Tonkabohne vermischen.
Die Grundmasse in die erforderlichen Partien
Aufteilen und jeder Partie die gewünschte
Gewürzsorte hinzufügen. Die Körper for-
Men, abtrocknen, temperieren vnd in der
Üblichen Art mit Kuvertüre überziehen
Wacholder, Kardamom, Thymian
Pfeffer, Muskat, Kümmel
Alle Gewürze für die Pralinen müssen im
Einzelnen für die Geschmacksbildung
Vorbereitet werden, z. B

KÜMMEL

Mit dünnem Läuterzucker über-
Brühen und solange kochen, bis das Was-
Ser verdampft ist und der Kümmel wie-
Der trocken erscheint

MUSKATNASS

Geriebene in wenig Mandelöl erhitzen

THYMIAN

Luftgetrockneten, gerebbelten
Thymian mit erhitztem Cognac überbrü-
Hen; zudecken und stehenlassen, bis aller
Cognac aufgesaugt ist

KARDAMOMKAPSELN

Öffnen, die Samen-
Köner im Tischmörser grob zerdrücken
Und in einer schwarzen Pfanne ohne Öl
Leicht anrösten

WADOLDERBEEREN.

Ausgesucht gute Beeren in Öl rasch anbraten,
Erst auf ein Sieb
Und dann auf ein Tuch schütten, um sie
Gut zu trocknen. Mit einem Messer zu
Grober, griesähnlicher Größe hacken

Gewürz - Pralinen

(Fortsetzung)

Pfefferlcörner eine Nacht über in Rotwein
Legen und an einen warmen Ort stellen
Danach abtrocknen und im Handnörser
Zerdrücken. Deutsd,knd

Anleitung: