

Weihnachts - Schokoladen - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Weihnachten

Zutaten für: 63 Hohlkugeln oder Halbschalen

60	Gramm	Butter
150	ml	Sahne
180	Gramm	Weißer Kuvertüre
180	Gramm	Milka-Vollmilchschokolade (passt besonderst gut zum Rezept)
2		Zimtstangen / die Zimtstangen müssen später wieder entfernt werden)
75	Gramm	Gemahlene oder gehackte Mandeln
1-2		Teelöffel gemahlener Ingwer
3		Sternanis
		Alkoholhaltige Variante: zusätzlich 30 ml ihres Lieblingsweinbrands hinzugeben

ZUSÄTZLICH

500	Gramm	Vollmilchkuvertüre; ca. Nach Belieben: Mandelplättchen zum Garnieren
-----	-------	---

Anleitung:

Erst die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, das verstärkt den Geschmack.. Parallel dazu die Sahne mit der Butter und den Gewürzen aufkochen lassen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen (je länger, desto intensiver der anschließende Geschmack). Den Sternanis und die Zimtstangen aus der Sahnemischung entfernen, die Mischung erwärmen und die klein gehackte Schokolade und Kuvertüre in der Sahnemischung schmelzen lassen.

Alles gut verrühren. Anschließend die gerösteten Mandeln zu der Schokoladenmischung geben und gut verrühren. Die Masse auf ca. 30°C abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel geben und mit einer dicken Tülle in die Pralinenhohlkörper füllen. Besonders für Kinder eignen sich die kleineren Minihohlkugeln, von denen dann entsprechend mehr benötigt werden. Als alkoholfreie Variante: Zu der auf ca. 30°C abgekühlten Mischung aus Sahne, Butter, Schokolade, Kuvertüre und den Nüssen den Weinbrand geben und gut untermischen. Die Mischung ist zunächst deutlich flüssiger und kann entweder mit einer dünnen Spritztülle oder einem Glaszylinder in die Hohlkugeln gefüllt werden. Nach dem vollständigen Erstarren der Füllung, die Hohlkörper mit geschmolzener Kuvertüre verschließen. Anschließend mit Kuvertüre überziehen und nach Belieben garnieren.