

# **Rezeptsammlung "Pralinen"**

## **Beitrag von „milliethehorse“ vom 27. Dezember 2009 09:22**

Hmmm, fast wiederstrebt's mir ja ein bissel, meine Rezepte preis zu geben...dann muss ich mir ja für nächstes Jahr ein neues Wichtelgeschenk überlegen 8).

Aber so ein paar Rezepte kann ich ja dann doch verraten:

### Rumkugel-Grundrezept

350g Schokolade (ich hab dieses Jahr Zartbitter mit Vollmilch gemischt)

125ml Sahne

2 Schnapsgläser Rum (oder jeden anderen Alkohol, bspw. Baileys/Amarula)

125g gemahlene Mandeln

- Sahne aufkochen und Schokolade drin schmelzen (die Schokolade darf nur lippenwarm sein, wenn sie zu heiß wird, wird sie beim Abkühlen grau)
- Rum und Mandeln unterheben
- Masse abkühlen lassen (muss sehr fest sein, am Besten über Nacht stehen lassen und zu Kugeln rollen)
- je nach Sorte roll ich die dann in Kakao, Schokostreusel, Krokant oder überziehe sie mit weißer Schokolade

### Mozartfake

Marzipanrohmasse

Nougat

Zartbitterschokolade, geschmolzen

- ein haselnussgroßes Stück Nougat mit etw. Marzipanrohmasse ummanteln und zu Kugeln rollen
- Kugeln in der geschmolzenen Schokolade wenden und abkühlen lassen

### Mandelsplitter

200g Zartbitterschokolade

200g Vollmilchschorle

1 Pck. gebrannte Mandeln (vom Weihnachtsmarkt)

1 Pck. Mandelstifte

- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- die gebrannten Mandeln im Blitzhacker klein hacken
- beide Mandelarten unter die Schokolade heben, evtl. mehr Mandelstifte, sodass die Masse recht fest ist
- Mandel-Schoko-Masse in kleinen Häufchen auf ein Backpapier setzen

*Alternativ kann man die Masse auch komplett auf ein Backpapier gießen (dann ist das quasi eine riesige Tafel Schokolade) und später in Stücke brechen. Sieht dann aus wie diese richtig teuren Bruchstücke bei einem namhaften Süßwarengeschäft 😊*

Mehr fällt mir jetzt erstmal nicht ein, vielleicht kann ich meine Rezepte ja noch erweitern. Ich experimentiere halt gern mit den Basisrezepten rum und finde dann immer wieder neue Kreationen...

Viel Spaß beim Nachmachen,

LG millie,  
die sich jetzt auf die Suche nach neuen Rezepten für's nächste Wichteln macht