

Rezeptsammlung "Pralinen"

Beitrag von „monster“ vom 26. Dezember 2009 11:40

Hallöchen...

Mir ist gerade wieder eingefallen, dass wir doch leckere Rezepte sammeln wollten für Pralinen...
Wer hatte denn nochmal die leckeren Pralinen als Wichtelgeschenk verschickt???

Ich eröffne hiermit unseren neuen Thread...

Ig, monster

Beitrag von „Raket-O-Katz“ vom 26. Dezember 2009 12:34

Hallo monster,

die Pralinen als Wichtelgeschenk müssten letztes Jahr von milliethorse gewesen sein, wenn ich mich nicht täusche. Auf jeden Fall war ich der Empfänger und die Dinger waren super lecker!!! *miam*

Grüße vom
Raket-O-Katz

Beitrag von „milliethorse“ vom 27. Dezember 2009 09:22

Hmmm, fast wiederstrebt's mir ja ein bisschen, 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 Vollmilchschokolade

1 Pck. gebrannte Mandeln (vom Weihnachtsmarkt)

1 Pck. Mandelstifte

- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- die gebrannten Mandeln im Blitzhacker klein hacken
- beide Mandelsorten 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 ne riesen 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 find 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

Beitrag von „Avantasia“ vom 27. Dezember 2009 10:27

Vor ein paar Jahren lief zu Ostern "Chocolat" im Fernsehen und ich nahm das als Anlass, um Pralinen herzustellen. Mit der Masse an Pralinen konnte ich dann Familie und Freunde zu Ostern komplett versorgen.

Meine Lieblingsrezepte waren:

Herren-Pralinen

150 g geriebene Edelbitterschokolade
150 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1 EL Kakao
2 EL Whiskey
Puderzucker zum Ausrollen
50 g Kakao

Schokolade, Marzipan, gesiebten Puderzucker, Kakao und Whiskey zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf etwas Puderzucker ca. 2 cm dick ausrollen, mit dem Messer kleine Würfel ausschneiden und diese in Kakao wälzen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Amarettotrüffel

250 g Kuvertüre
100 g Butter
2 EL Amaretto
Pralinenkapseln aus Alu

Kuvertüre im Wasserbad auflösen, Butter flöckchenweise unterrühren, Likör hinzufügen, Masse im Kühlschrank kalt werden lassen, mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten in die Förmchen setzen, zum Festwerden nochmal in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank aufbewahren, denn wegen der Butter schmelzen die Pralinen schnell.

Blitzkonfekt

2 Scheiben kandierte Ananas (oder anderes getrocknetes Obst)
dunkle Kuvertüre
grober Zucker (kann, muss aber nicht)

Ananas in Stückchen schneiden, spitzere Seite in die im Wasserbad erwärmte Kuvertüre tauchen, antrocknen lassen und die andere Spitze in grobem Zucker wälzen.

Bin gespannt auf neue Ideen!

Ä+

Beitrag von „Hermine“ vom 27. Dezember 2009 16:02

Aus einem älteren Thread, schmecken aber superlecker:

Weihnachtstrüffel

100g Schlagsahne mit 75g Butter aufkochen und 300g Weihnachtsschokolade da drin schmelzen lassen.

3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann zu Kugeln drehen und in Zucker oder Kakao wälzen oder mit einer Kuvertüreschicht ummanteln.

Beitrag von „monster“ vom 27. Dezember 2009 20:29

[Hermine](#): Das hab ich dieses Jahr versucht... irgendwie wurden die nicht fest. Sobald ich die fast feste kalte Masse zu Kugeln formen wollte, schmolzen sie fast wieder....

was mach ich falsch??? die Masse stand einige Stunden kühl....

Ig,

monster

Beitrag von „milliethorse“ vom 28. Dezember 2009 17:23

@ hermine

@ monster:

Hab die Pralinen dieses Jahr gemacht und trotz kühlen waren die wohl (laut Aussage der Beschenkten) nur mit nem Löffel zu essen. Habe sie aber zuvor schon in so Alu-Pralinen-Förmchen gespritzt, sodass sie wie Eiskonfekt wirkten.

Würde vielleicht beim nächsten Mal die Butter weglassen, dann müssten sie härter werden.

LG millie