

Rum-Pralinen

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Pralinen-Masse:

600 g Zartbitterschokolade
125 ml Rum
60 g Zucker



etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Rum-Pralinen in kleinen Papierbackförmchen oder Pralinenkapseln servieren oder verschenken.

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

3. Pralinen-Masse: 200 g der Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.

4. Die Biskuitplatte in kleine Stücke reißen und mit der geschmolzenen Schokolade, dem Rum und dem Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zu einer Masse verrühren und aus dieser etwa walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln mind. 30 Min. kalt stellen.

5. In der Zwischenzeit 225 g der Schokolade grob zerkleinern, diese bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

6. Verzieren: Die restlichen 175 g der Schokolade auf einer Küchenreibe fein reiben. Die Rumkugeln mit einer Gabel in die geschmolzene Schokolade tauchen und sofort danach in der geriebenen Schokolade wälzen. Die Rum-Pralinen kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 6 g, Kh: 15 g, kJ: 520, kcal: 124

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.