


Knusper-Krokant-Pralinen

Winterliche Schokoladenpralinen mit knuspriger Füllung

etwa 16 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die **Silikon-Schokoladenform "Winterzeit"**:

Zutaten:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
40 g Dr. Oetker Haselnusskrokant
½ TL Sonnenblumenöl

1 Zubereiten:

Weißer Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Papierspritztütchen füllen und die Konturen in der Form damit ausfüllen und verzieren. Die Form etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

- 2 Vollmilchkuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. So viel in die Formen füllen, dass der Boden bedeckt ist. Krokant mit übriger Kuvertüre und Öl verrühren und gleichmäßig in die Formen füllen. Die Kuvertüre evtl. mit einem Holzstäbchen in den Zwischenräumen verteilen. Übrige weiße Kuvertüre in die Formchen geben und durch leichtes Bewegen der Form die Oberfläche glätten. Die Pralinen etwa 1 1/2 Std. im Kühlschrank aushärten lassen.

- 3 Pralinen aus den Formen lösen und nach Wunsch in kleinen Pralinenkapseln servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Pralinen auch mit Schokolade zubereiten.
- Am besten schmecken die Pralinen, wenn Sie sie etwa 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Pralinen kann man etwa 3 Wochen im Voraus zubereiten.

