

# Lebkuchenmann-Pralinen

Motiv-Pralinen mit Zuckerperlen.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

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

## Zutaten:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
100 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Vollmilch  
Dr. Oetker Gebäckschmuck,  
bunte Zuckerperlen

## Wie mache ich Lebkuchenmann-Pralinen?:

### 1 Vorbereiten:

Weißer Kuvertüre grob zerkleinern, in einen Einwegspritzbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

### 2 Zubereiten:

Form auf ein Brett stellen. Eine kleine Ecke vom Spritzbeutel abschneiden und die Vertiefungen ausdekorieren. Form auf dem Brett kurz in den Kühlschrank stellen, so dass die weiße Kuvertüre fest wird. Vollmilch-Kuvertüre in einen Einwegspritzbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Mulden füllen. Zuckerperlen aufstreuen.

### 3

Die Form leicht auf dem Brett aufklopfen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht und Bläschen entweichen. Die Pralinen im Kühlschrank mind. 3 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.

