

Osterpralinen

Selbstgemachte Osterpralinen in Hasen- und Eiform, gefüllt mit feinsten Schokolade und Nougat - auch zum Verschenken.

etwa 14 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "Fröhliche Ostern":

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Wie bereite ich leckere Osterpralinen zu?:

1 Zubereiten:

Kuvertüre jeweils grob zerkleinern und getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Nougat in 14 gleich große Stücke schneiden. Pralinenmulden bis zur Hälfte mit der geschmolzenen Zartbitter-Kuvertüre füllen und je ein Nougatstück in die Mitte geben. Mit der restlichen Zartbitter-Kuvertüre zunächst die Eier bis knapp unter den Rand befüllen, dann gleichmäßig auf die Hasen verteilen, jedoch so, dass die Ohren frei bleiben. Mit der Vollmilch-Kuvertüre die Hasen fertig befüllen.

- 2 Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht und Bläschen entweichen. Die Osterpralinen im Kühlschrank 3 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für gestreifte Ostereier die Streifen der Ostereimulden zunächst mit weißer Kuvertüre dekorieren (am besten mit einem Spritzbeutel), etwa 30 Min. im Kühlschrank aushärten lassen und dann erst füllen.
- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Es können auch 150 g Vollmich- und 50 g weiße Kuvertüre verwendet werden.

