

Rum-Pralinen

Schokoladige Rum Pralinen selber machen - Pralinen mit Rum, eine schöne Geschenkidee oder zum selber naschen.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

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

Wie mache ich Rum-Pralinen?:

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 zubereiten:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

3 Pralinen-Masse zubereiten:

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

