


Weihnachtspralinen

Feinste Motiv-Pralinen mit kandierten Ingwerwürfeln.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "12 Köstlichkeiten":

Zutaten:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 25 g kandierter Ingwer

Wie mache ich ganz einfach Weihnachtspralinen selbst?:

1 Vorbereiten:

Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern, in einen Einwegspritzebeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Weiße Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

2 Zubereiten:

Form auf ein Brett stellen. Eine kleine Ecke des Spritzebeutels abschneiden und die Dekorvertiefungen ausspritzen. Form leicht auf dem Brett aufklopfen und auf dem Brett 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Ingwer in kleine Würfel schneiden. Weiße Kuvertüre ebenfalls in einen

Einwegspritzebeutel geben. Die Mulden zu 1/3 füllen, Ingwerwürfel auflegen und mit der restlichen Kuvertüre bedecken. 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.
- Anstatt weißer Kuvertüre können Sie auch Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch verwenden.

