

Weihnachtspralinen

 happy-mahlzeit.com/2019/11/18/weihnachtspralinen/

Zutaten für 25 Pralinen:

- 25 Pralinhohlkörper aus Vollmilch-Schokolade
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 250 g Nougat
- ½ TL Kardamom
- Abrieb von 1 ungespritzten, ungewachsenen Orange

Zubereitung:

Die Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Die Sahne mit dem Nougat, der Butter und Kardamom in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen. Anschließend die Orangenschale unterrühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, diese in die Pralinhohlkörper füllen und an einen kühlen Ort stellen.

Für die Glasur:

- 50 g Kakaobutter
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 6 - 7 zerbröselte Spekulatius

Zubereitung:

Die Kakaobutter und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die einzelnen Pralinen in die noch warme Masse tauchen und anschließend in den Spekulatiusbröseln wenden.

Die Pralinen an einem kühlen Ort lagern, nur nicht im Kühlschrank, der ist zu kalt.

Rezept: Tarik Rose

Quelle: NDR - Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015