



Baumnusspralinen

Edle sowie köstliche Baumnusspralinen ganz einfach selber gemacht. Diese Pralinen sind schnell gemacht und überzeugen Durch ihre tolle Optik.

Zubereitungszeit: 15 Min. + 10 Min Deko.

Zutaten für ca. 20 Stück

Baumnussmarzipan	250 g
Couverture weiss	200 g
Couverture dunkle	100 g
Baumnüsse halbiert	30 Stk.

Etwas Puderzucker zum Ausrollen.

Zubereitung:

1. Rolle den Baumnussmarzipan auf etwas Puderzucker mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 1 cm aus. Stich die Marzipanmasse mit einem runden Ganacheausstecher aus und wiederhole Ausrollen und Ausstechen bis Du ca. 30 Kreise hast.

2. Tunke die Kreise nun mit einer Trempiergabel in temperierte weisse Couverture, bis diese vollständig überzogen sind. Gib dafür einen Marzipankreis in die Couverture, tunke ihn fast komplett ein und drücke dann die Marzipanmasse am Rand mithilfe der Trempiergabel ganz in die Schokolade ein. Dadurch wendet sich die Praline einmal, wird komplett mit der Couverture überzogen und bleibt sicher auf der Gabel kleben. Streife jetzt den Boden gut am Rand des Temperiergerätes ab, damit die überschüssige Schokolade zurück in den Behälter fließen kann und sich somit später kein unschöner Schokoladenfuss bildet.

3. Setze die Praline vorsichtig auf einem mit Backpapier ausgelegten Tortenblech ab und dekoriere sie mit einer Baumnusshälfte. Dies geht am besten, wenn die Couverture schon etwas angezogen ist, denn dann verrutscht die schwere Baumnuss nicht mehr. Stelle die Pralinen nun für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, damit die Couverture komplett anziehen und fest werden kann.

4. Nach der Kühlzeit musst Du die Pralinen an der Nuss halten, vorsichtig vom Backpapier lösen und dann in die dunkle temperierte Schokolade tunken. Diesmal musst du die Praline aber nicht komplett eintauchen, sondern nur 3/4. Demnach bleibt die Oberfläche mit der Baumnuss darauf schön weiss und der restliche Pralinenkörper wird mit dunkler Couverture ummantelt. Tunke die Praline mehrmals in die Couverture und tauche sie mit jedem Vorgang weniger tief ein, dadurch streift sich schon ein Grossteil der überschüssigen Schokolade selber ab. Um auch hier keinen unschönen Fuss zu erhalten, musst Du die Praline ebenfalls am Rand etwas abstreifen. Sei bei diesem Schritt aber sehr vorsichtig, denn wenn Du zu fest abstreifst, kann es passieren, dass Dir die Nuss abfällt. Lass die Praline anschliessend ebenfalls 10 Minuten anziehen und verpacke sie schön oder genieße sie.



Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.

