



# Tannenzapfen

mit Lebkuchenfüllung

## Zutaten für 22 Pralinen

Vollrahm	70 g
Milchcouverture	140 g
Glukose	10 g
Butter	5 g
Sorbit	5 g
Lebkuchengewürz	1 g



Menge:	22 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Koche den Vollrahm zusammen mit der Glukose, dem Sorbit und der Butter in einer kleinen Pfanne auf. Stelle sicher, dass die Mischung wirklich einmal kurz aufkocht, damit sie heiss genug ist, und rühre stetig um, damit sie nicht anbrennt! Gib die aufgekochte Mischung anschliessend zu der Milchcouverture in eine grosse Schüssel. Achte darauf, dass die Couverture gut bedeckt ist und lasse die Schüssel 1-2 Minuten stehen.

Nach der kurzen Wartezeit sollte die Couverture bereits etwas angeschmolzen sein. Jetzt kannst Du mit einem Schwingbesen alles gut miteinander verrühren. Rühre so lange, bis sich alle Couverturedrops aufgelöst haben und Du eine schöne, geschmeidige Ganache erhältst. Gib nun das Lebkuchengewürz hinzu und vermische alles nochmals gründlich. Fülle die fertige Ganache in einen Dressiersack und lasse die Füllung für 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank abkühlen.

**2.** Sobald die Ganache abgekühlt ist, kannst DU die Pralinschalen damit befüllen. Dadurch, dass Du beide Hälften zusammensetzt, solltest Du die Pralinen wirklich bis zum Rand mit der ganache füllen und nicht wie sonst 1-2 mm Platz lassen. Lasse die gefüllten Schalen nun für ca. 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur trocknen. Dadurch zieht die Ganache etwas an und bildet eine leichte Haut.

**3.** Bestreiche die Ränder der Pralinschalen mit etwas temperierter Couverture oder Kuchenglasur und klebe dann die beiden passenden Schalen aufeinander. Lasse sie so ca. 5 bis 10 Minuten anziehen, bis sie komplett fest werden. Danach kannst Du sie verpacken und geniessen.