

Rezept des Monats – Dezember 2018

(Getestet von Kindern und Jugendlichen aus dem KiJu Neheim)

Fertige Pralinen am Besten im Kühlschrank aufbewahren!

Pralinen



Nutella-Pralinen (30 Stück)

Zutaten:

100g Nutella

150g Zartbitter Kuvertüre

120ml Sahne

Zubereitung:

Das Nutella und die klein gehackte Zartbitter Kuvertüre in einen Topf geben. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag die Masse mit dem Handrührgerät aufschlagen.

Mit einer Spritztüte in Pralinen-Hohlkörper füllen und mit Kuvertüre verschließen. Mit einer Gabel in geschmolzene Kuvertüre tunken und verzieren wie man es mag.

Yogurette Pralinen (30 Stück)

Zutaten:

125g Yogurette

80g Sahne

4 Riegel Yogurette

Zubereitung:

Yogurette klein schneiden und mit der aufgekochten Sahne übergießen und zu einer cremigen Masse verrühren. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Masse mit dem Handrührgerät aufschlagen.

Die 4 Schokoriegel sehr klein (!) hacken und durch die fertige Creme rühren.

Mit einer Spritztüte in Pralinen-Hohlkörper füllen und mit Kuvertüre verschließen. Mit einer Gabel in geschmolzene Kuvertüre tunken und verzieren wie man es mag.

Marzipan-Pistazien-Orange-Pralinen

Zutaten:

250g Marzipanrohmasse

80g Pistazien

Orangensaft

Zubereitung:

Die Marzipanmasse klein bröseln. Die Pistazien sehr klein hacken. Alles, zusammen mit einem Schuss Orangensaft, verrühren bis eine cremige Masse ohne Klumpen entsteht.

Mit einer Spritztüte in Pralinen-Hohlkörper füllen und mit Kuvertüre verschließen. Mit einer Gabel in geschmolzene Kuvertüre tunken und verzieren wie man es mag.