Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHNEEMANN-PRALINEN MIT PEKANNÜSSEN

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Ich habe die **perfekte** kleine **Geschenkidee** für die **Adventszeit** oder **Weihnachten**.

Diese kleinen **Mini-Schneemann-Pralinen** mit einer leckeren **Pekannuss-Füllung**.

In der Adventszeit bereiten wir zu Hause immer gerne einen großen **Familienadvents-Kalender** mit vielen kleinen Leckereien vor. Darin befinden sich kleine **Galettes bretonnes**, kleine Mini Marmeladengläser und **kleine selbstgemachte Pralinen**.

Dieses Jahr habe ich mich ein wenig an die Pralinenkreation gewagt und als Erstes diese **Mini Schneemann Pralinen** gezaubert. Die sind einfach wunderschön.

Die Creme war eine leckere **Pekannuss Pralinenmasse** und in die Mitte habe ich (weil die Form so hoch ist, war das ganz einfach) eine halbe Pekannuss gelegt.

Für die Pralinen kann ich euch ein paar Tipps geben:

Wie bekomme ich meine Pralinen leicht aus der Form, ohne dass sie zerbrechen?

Ich gebe meine fertigen Pralinen immer **kurz in den Gefrierschrank**, damit sie sehr **fester** werden. So lassen sie sich **leichter aus der Form lösen**, **ohne zu zerbrechen**.

Eine andere Möglichkeit wäre, nur eine **reine Schokoladenfüllung** (ohne Cremefüllung) zu verwenden. So wäre die Schokoladenform auch viel fester und stabiler.

Warum zerbrechen meine Pralinen?

Sehr oft ist noch etwas **Luft** in den Pralinen. Wenn Sie die Pralinen mit Pralinenmasse oder Creme füllen, sollten Sie die Pralinenform leicht **schütteln** oder **anklopfen**. Dadurch steigen kleine Luftblasen an die Oberfläche und man kann sicher sein, dass sich **keine Hohlräume** in der Praline befinden.

Wie viel Füllung soll in die Pralinenhohlkörper?

Ich fülle meine Pralinen immer **bis 2 mm vor dem oberen Rand**. Es muss noch Platz sein, um die Pralinen mit Schokolade zu verschließen. So verbinden sich die Seiten und der Boden. Wenn es zu viel Füllung gibt, kann der Boden der Pralinen nicht richtig kleben.

Welche Füllung für meine Pralinen?

Die besten Chocolatiers empfehlen oft diese Füllung für Pralinen:

– **Ganache** (Mischung aus Sahne und Schokolade, wahlweise aromatisiert)

– **Pralinenmasse** oder **Praliné** (Mischung aus Nüssen und Zucker, ähnlich der Nussnougatcreme)

– **Fruchtcreme** (Mischung aus **Fruchtcoulis**, Zucker und Stabilisator – Gelatine oder Agar-Agar).

Es können aber auch andere Füllungen verwendet werden. Wichtig ist, dass die Füllung fest genug ist, um die Pralinen mit Schokolade zu überziehen.

Ich hoffe, diese Fragen helfen euch, die perfekte Praline zu kreieren. Wenn ihr noch weitere Fragen habt, schreibt sie einfach in die Kommentare. Alles kann immer Helfen, mehr zu lernen!

Und so einfach kann man diese Pralinen nach machen…

Zutaten für 14 Pralinen mit Pekannüssen mit Schneemann Form:

100 g **weiße Opalys Schokolade**, 100 g Pekannüssen-Pralinenmasse, 7 Pekannüsse.

Utensilien: Schneemann Pralinenform, **Spritzbeutel**, Teigschaber.

1- Die weiße Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen (saubereres Arbeiten) und die Vertiefungen damit füllen. Die Form auf einen Teller stürzen, um die Schokolade für die weitere Verarbeitung zu erhalten. Die Form kalt stellen.

2- Die Pekan Pralinenmasse in einen Spritzbeutel geben.

3- Die abgekühlten Mulden mit der weißen Opalys Schokolade nehmen und zunächst bis zur Hälfte mit der Pekannuss-Pralinenmasse füllen. Dann eine halbe **Pekannuss** hineinlegen und bis kurz vor dem Rand mit **Pekannuss-Pralinenmasse** auffüllen.

Die restliche weiße Schokolade schmelzen und die Mulden damit verschließen. Abkühlen lassen.

Ich habe meine Schokolade in den Gefrierschrank gestellt, damit meine Pralinen schön kalt sind und ich sie leichter aus der Pralinenform drücken kann (ohne dass sie kaputtgehen).

4- Die **Schneemann-Pralinenform** aus dem Tiefkühlschrank nehmen. Die Ränder des Schokoladenbodens lösen und die Pralinen herausdrücken. So einfach geht’s!

Et voilà !

Und ja, wir haben schon die süßen kleinen Weihnachtsdekorationen rausgeholt und das Haus ein bisschen „weihnachtlicher“ gemacht!
Die Pralinen waren leider „zu“ lecker und sind schon aufgegessen – dafür sind Test ja da, oder?
Aber ich werde sie vor den 1. Dezember noch einmal kurz zubereiten, weil sie einfach perfekt für unsere Adventskalender sind.

Viel Spaß mit diesem Rezept.
Wer es zubereitet, sollte sich unbedingt in den Kommentaren melden und sein Kunstwerk mit uns teilen!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de