Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



NUSSKNACKER-PRALINEN MIT MARZIPAN UND NOUGAT

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Nougat-Nussknacker-Pralinen mit Marzipan, einfach, köstlich und perfekt für Weihnachten.

Ich habe meine eigenen **Nougat-Baumstämme** als **Nussknacker–Pralinen** gezaubert!

Die Kombination aus Nuss-Nougat, Marzipan und Zartbitterschokolade ist einfach himmlisch und ich musste es unbedingt selber machen.

Es war viel einfacher als gedacht und ich bin echt stolz auf das Ergebnis.

Was ich dabei (bei mehreren Versuchen und Tests) beobachtet habe, ist:

- dass man eine Nuss-Nougat (Pralinen Masse) verwenden sollte, die nicht zu süß schmeckt, da sonst in Begleitung von Marzipan alles „zu süß“ schmecken wird.
- Dieses Pralinenrezept kann auch in anderen Formen zubereitet werden.
- Wenn ihr es jedoch in diese langen Nussknacker-Formen zubereiten möchtet, achtet darauf, genug Schokolade für die Formen zu verwenden. Sonst kann es beim Ausformen zu Bruch kommen.

Diese Nussknacker-Pralinen sind wie alle meine Pralinenrezepte sehr einfach und können blitzschnell mit Kindern zubereitet werden.

Probiert es gern mit Kokos-Nougat (Kokosnuss-Pralinen) oder Pistazien-Pralinenpaste, um den Genuss zu variieren und kleine Geschmacksexplosionen zu zaubern.

Zutaten für 6 Nussknacker-Pralinen:

65 g Zartbitterschokolade (Manjari oder Guanaja), 2 EL Haselnuss Nuss-Nougat (Haselnuss Pralinen Paste), 15-20 g Marzipan.

Utensilien: Nussknacker Pralinen Form, Konditorpalette.

1- Die Schokolade schmelzen und damit die Mulden bedecken. Abkühlen lassen.

Achtung: Wenn ihr diese Form benutzt, müsst ihr besonders **viel** Schokolade für die **Füße** verwenden und nur Platz in der Mitte (Bauch) für die Füllung lassen.
Beim Herausnehmen brechen die Füße ab, wenn nicht genug Schokolade drin ist.

2- Die Haselnuss Pralinen Masse in den Mulden verteilen. Es sollte nur bis zu Hälfte gefüllt sein.

3- Den Marzipan zwischen einem Blatt Backpapier dünn ausrollen. Kleine Streifen (kurzer als die Pralinenformen bzw. Nussknacker) schneiden.

Diese langen Streifen in den Mulden, auf der Haselnuss-Pralinen-Masse legen. Leicht eindrücken.

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

Ich lege meine Pralinen immer für 30 Minuten Minimum in den Kühlschrank.

Dann nehme ich sie vorsichtig aus der Form. Ich ziehe die Pralinenform immer in die Breite und Länge, um sie von der Schokolade zu lösen. Anschließend drücke ich die Spitze von unten vorsichtig heraus.

Tipps und Hilfe:

- Achtet immer darauf, dass im ersten Schritt **genug Schokolade in die Mulden** kommt. Das gibt den Pralinen Stabilität und verhindert Brüche.
- Auch wenn man es gern tun würde, sollte man die **Pralinenmulden nie bis zum Rand füllen**. Sonst kann man sie nicht richtig mit Schokolade abschließen. Hier kann es ebenfalls zu Bruch kommen.
- **Zartbitterschokolade** ist immer eine gute Basis für Pralinen. Sie lässt mehr Raum für den Geschmack der Füllung.
- Für Nuss-Nougat am besten eine Haselnuss-Nougat-Masse **mit wenig Zucker** verwenden, um den Geschmack zu intensivieren!
- **Marzipan aus der Provence** kann ich immer gern empfehlen.

Et voilà!

Diese **Nussknacker-Pralinen mit** Marzipan **und** Schokolade sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken einfach himmlisch.
Ein **einfaches Pralinenrezept für Weihnachten**, das garantiert gelingt – perfekt zum Verschenken oder Selbstnaschen.

Probiert es aus und bringt mit diesen **hausgemachten Weihnachtspralinen** ein Stück französische Patisserie in eure Küche!

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