Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KNUSPRIGE PRALINEN „ROCHER“ MIT NUSSNOUGAT – SELBERMACHEN

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Knusprige Pralinen „Rocher“ selbermachen – mit Nussnougat und Feuilletine . Inspiriert von den berühmten Rocher Pralinen aus Frankreich (ähnlich wie Suchard)

Wer einmal in Frankreich war, kennt sie: diese großzügigen, fast drei bis vier Zentimeter dicken **Nussnougat-Pralinen** mit einer unwiderstehlich knusprigen Füllung. Ein einziger Bissen und man versinkt in einem Berg aus Schokolade, Nüssen und Knusper – süß, nussig, cremig und knusprig zugleich. Genau so, wie ich Schokolade liebe!

In Frankreich nennt man sie „Rocher“ – aber in Deutschland findet man sie kaum. Also habe ich sie einfach selbst gemacht, und ich kann euch sagen: **selbstgemachte Pralinen** sind noch besser als das Original. Und ihr müsst das unbedingt auch mal probieren!

Das Geheimnis der perfekten Knusprigkeit: Feuilletine

Das Besondere an diesen **knusprigen Pralinen** ist die Füllung – und das Geheimnis heißt **Feuilletine oder Eclats d’Or**. Keine Cornflakes, kein Müsli – sondern fein zerbröseltes bretonisches Crêpes dentelle, also diese hauchdünnen Knusper-Crêpes, die man in Frankreich zum Kaffee serviert. Zerkrümelt und direkt in die Nussnougat-Masse gemischt, geben sie den Pralinen ihren unvergleichlichen Biss.

Wichtiger Tipp – damit die Knusprigkeit bleibt: Feuilletine verliert sofort seine Knusprigkeit, sobald Wasser dazukommt. Das bedeutet: **keine Sahne, keine wasserhaltige Zutaten** in die Masse geben. Auch bei der Nussnougat-Creme aufpassen – günstige Varianten enthalten oft Wasser und Stabilisatoren. Am besten eine Qualitätsvariante kaufen, die nur aus Fett und Nüssen besteht. Das erkennt ihr direkt an der Zutatenliste!

Die Form – mit oder ohne Backform

Für dieses Rezept habe ich eine **quadratische Backform** (groß und klein) verwendet – das geht schnell und einfach. Wer keine hat, kann die Masse aber auch ohne Form zubereiten: einfach die Schokoladenfüllung abkühlen lassen, mit zwei Löffeln kleine Portionen formen und kurz einfrieren. Funktioniert genauso gut!

Welche Schokolade nehmen?

Ich habe für dieses Rezept Zartbitterschokolade verwendet – aber das Rezept funktioniert mit jeder Schokoladensorte:

- Zartbitter – für intensive, nicht zu süße Pralinen
- Vollmilch – für die klassisch-cremige Variante
- Weiße Schokolade – für eine süßere, besonders zarte Version
- Dulcey oder Azélia – für ein extra nussiges oder Karamellaroma

Nehmt einfach die Schokolade, die ihr noch zu Hause habt – das Rezept verzeiht alles! Und jetzt

aber genug geredet – auf zum Rezept!

Zutaten für knusprige Pralinen „Rocher“ mit Nussnougat

15 kleine Pralinen oder 4-5 Großen Pralinen.

100 g Nussnougat, 80 g Zartbitterschokolade, 20-25 g Eclats d’Or (Feuilletine)

130 g Zartbitterschokolade , 20g Öl (Neutral wie Rapsöl) 30g Krokant (oder klein gehackte Haselnüsse)

Utensilien: kleine Cube Pralinenform oder kleine Petit-four Form Quadratisch

1- In eine Schüssel aus Glas oder Porzellan die Schokolade geben und in der Mikrowelle 30–40 Sekunden erwärmen. Das Ganze 2 Mal wiederholen.

Dann die Schüssel herausnehmen und die Schokolade gut umrühren. Die Restwärme der Schüssel reicht aus, damit die Schokolade langsam und schonend schmilzt – so brennt sie nicht an.

Jetzt die Nussnougat-Creme zur geschmolzenen Schokolade geben und gut verrühren. Anschließend die Feuilletine (oder Éclats d’Or) unterheben und alles vermischen.

2- Falls ihr keine Form habt: Die Masse kurz in den Kühlschrank stellen, bis sie etwas fester ist. Dann mit zwei kleinen Löffeln kleine Häufchen formen.

Mit Form:
Die Masse direkt in eine Pralinenform oder eine kleine eckige Form füllen. Ich habe meine Form anschließend für ca. 1 Stunde in den Tiefkühlschrank gestellt, bis alles komplett fest war.

3- In eine neue Schüssel Schokolade mit etwas Öl geben. Ich nehme Rapsöl, aber Sonnenblumen- oder Traubenkernöl funktionieren genauso gut.

Wieder in der Mikrowelle in 30–40 Sekunden-Intervallen schmelzen und zwischendurch umrühren, bis die Schokolade glatt ist.

Optional könnt ihr jetzt Krokant (oder gehackte Haselnüsse) in die geschmolzene Schokolade geben und unterrühren.

4- Jetzt die Pralinen aus dem Tiefkühlschrank holen und vorsichtig aus der Form lösen.

Ein Kuchengitter auf einen Teller stellen und die gefrorenen Pralinen darauf platzieren.

5- Die noch flüssige, leicht warme Schokolade darüber gießen.

Tipp:
Durch den Temperaturunterschied wird die Schokolade sofort fest – super praktisch und richtig professionell!

Kurz abkühlen lassen (nur wenige Minuten), und schon sind eure Pralinen-Rocher fertig.

Den Restliche (oder übrige) Schokoladenguss mit Krokant wieder nehmen und damit Kuchen, Madeleine, Financier und co bedecken.

Et Voilà!

Jetzt könnt ihr sie direkt genießen, schön verpacken oder verschenken.

Diese Pralinen sind wirklich nichts für kleine Naschkatzen… sondern für **echte Schoko- und Pralinen-Liebhaber.**

Schön groß, richtig schokoladig, mit dieser **unwiderstehlichen Mischung aus cremig und knusprig** – genau so, wie man es sich wünscht.

Für mich sind sie auch die perfekte Idee zum Verschenken: ein paar hübsch verpackt, und ihr habt ein **selbstgemachtes, richtig besonderes Geschenk**, das garantiert Eindruck macht.

Und mal ehrlich… solche großen, knusprigen Pralinen-Happen bekommt man nicht einfach so im Laden.

Also: Wer traut sich und macht seine eigenen Pralinen-Rocher?
Ich bin gespannt auf eure Kreationen – meldet euch unbedingt in den Kommentaren.

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