



Hier und heute

Weihnachtliche Schokoladenpralinen mit Kürbiskernen und Marille

Deutschlands Maître des Jahres, Cornelia Baumgart, zaubert feine Schokoladenpralinen mit Kürbiskernen und Marille. Ein wunderbares Mitbringsel in der Weihnachtszeit.

Rezept

Weihnachtliche Schokoladenpralinen mit Kürbiskernen und Marille

von Cornelia Baumgart

Zutaten für die Pralinenmasse

- 3 getrennte Eier
- 3 ganze Eier
- 115 g Zucker
- 45 g Zucker (separat)
- 40 g Mehl
- 35 g Kakaopulver

Zutaten für den Überzug

- 100 g Zartbitterschokolade
- 150 g Kürbiskerne
- Vanille, Vanillezucker, Zimt, Marillenkonfitüre (österreichische Aprikosenkonfitüre) und/oder Marillenschnaps (österreichischer Aprikosenschnaps), diese Zutaten nach Geschmack.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eidotter, die Hälfte des Zuckers und die ganzen Eier in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und schaumig schlagen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker in einer separaten Schüssel zu festem Eischnee schlagen.

Mehl und Kakaopulver in einer Schüssel glattrühren. Eischnee vorsichtig unter die Eidottermasse heben, dann Mehl-Kakao-Mischung portionsweise unterheben. Backblech leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Papier gut andrücken, damit es flach liegt. Teigmasse auf dem Blech gleichmäßig verstreichen (ca. 1 cm hoch). 15 Minuten backen, bis der Boden elastisch federt. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Während der Backzeit Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne kurz anrösten, bis sie duften. Dann herausnehmen und im Mixer grob zerkleinern.

Den abgekühlten Kuchen in Stücke zupfen und in eine Rührschüssel geben. Marillenkonfitüre, Marillenschnaps und Zimt unterkneten. Masse mit der Küchenmaschine verkneten, bis sie formbar und leicht weich ist.

Tipp: Für mehr Aroma Tonkabohne oder Vanillezucker hinzufügen.

Schokolade schmelzen und Kugeln formen

Gehackte Schokolade über dem Wasserbad schmelzen (nicht kochen lassen).

Aus der Pralinenmasse mit den Händen Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser empfohlen).

Tipp: Größe nach Belieben wählen, Hände leicht anfeuchten, für besseren Halt.

Pralinen fertigstellen

Den Arbeitsplatz vorbereiten: Links Pralinenkugeln positionieren, daneben die Schokoladenschüssel, dann die geschroteten Kürbiskerne und rechts Teller für fertige Pralinen.

Pralinenkugeln in Schokolade wälzen, abtropfen lassen, in Kürbiskernstückchen wenden, bis sie vollständig bedeckt sind. Auf dem bereitgestellten Teller fest werden lassen.

Die Pralinen im Kühlschrank 30 Minuten kühlen. In hübschen, festlich dekorierten Tüten verpacken und verschenken.