

Hagebutten-Pralinen

Im Nu lassen sich die unwiderstehlichen, aromatisch-cremigen Hagebutten-Pralinen zubereiten! Zum Vorschein kommen äußerst schmackhafte Köstlichkeiten mit einer zartschmelzenden Füllung und der besonderen Note! Auf Wunsch lässt sich die Füllung mit etwas fein gehackter Minze verfeinern und so entstehen delikate Hagebutten-Minze-Pralinen.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für ca. 50 Stück



Glutenfreie Pralinen-Hohlkörper*

220g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

120g Sahne (ggf. laktosefrei)

30g Butter (ggf. laktosefrei)

100g Hagebuttenkonfitüre

Außerdem: 50g Kuvertüre zum Verschließen der Pralinen

1. Kuvertüre fein hacken und beiseitestellen.
2. Sahne in einen kleinen Topf geben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Kuvertüre zugeben und unter rühren schmelzen.
3. Butter und Hagebuttenkonfitüre zur Sahne-Kuvertüre-Mischung geben und die Füllung pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Die Füllung in einen Spritzbeutel einfüllen und die Pralinen-Hohlkörper damit befüllen.

5. 50g Kuvertüre schmelzen und die Pralinen mithilfe einer Palette verschließen. Trocknen lassen.

*Glutenfreie Pralinen-Hohlkörper sind beispielweise bei www.pati-versand.de erhältlich. Die dunkle Variante ist laktosefrei erhältlich.

Tipp: Im Rahmen meiner Kräuterpädagogen-Ausbildung bereitete ich zum Abschluss die delikaten Hagebutten-Pralinen zu. Die Füllung der hellen Pralinen wurde klassisch nach dem oben genannten Rezept zubereitet. Die dunklen Pralinen wurden mit fein gehackter Minze verfeinert und die Füllung der Vollmilchpralinen wurde mit fein geschnittenem Gundermann vermischt.



