

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

Praline vom Lebkuchen

Zutaten: 400 Gramm Vollmilch-Kuvertüre, 125 Gramm Halbbitter-Kuvertüre, 60 Milliliter Schlagsahne, 2 Teelöffel Lebkuchengewürz, 75 Gramm Butter, 400 Gramm Marzipanrohmasse

- Je 100 Gramm der Kuvertüre hacken
- Sahne mit dem Lebkuchengewürz aufkochen
- Bei kleiner Hitze dann Butter und die gehackte Kuvertüre vorsichtig unterrühren
- Schmelzen lassen. Masse dann mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen
- Marzipanrohmasse in ca. 4 mm dicke Scheiben, dann in 2,5 x 2,5 große Quadrate schneiden
- Die abgekühlte Schokoladenmasse mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen
- In einen Spritzbeutel füllen mit großer Lochtülle
- Je einen Tupfer auf die Marzipanquadrate spritzen. Kühl stellen
- Restliche Kuvertüre getrennt hacken, im Wasserbad schmelzen
- Pralinen mit der Vollmilch-Kuvertüre überziehen
- Mit der dunklen Kuvertüre verzieren