

# HASELNUSS-ZIMT-PRALINEN



Diese Pralinen sind hergestellt mit Hohlkörpern, die ihr fertig kaufen könnt. Die drei Geschmacksrichtungen weiße Schokolade, Vollmilch und Zartbitter könnt ihr dann ganz nach Belieben füllen. Die Vollmilch Pralinen sind gefüllt mit einer cremigen Haselnuss Praline Sahne und Vollmilchkuvertüre. Verschlussen mit weiterer Schokolade und ummantelt mit gehackten Haselnüssen und Zimt sind die Pralinen fertiggestellt. Perfekte DIY-Idee aus der Küche zum Verschenken zum Geburtstag, Weihnachten oder auch so, um anderen einfach eine Freude zu machen. In meiner App findet ihr weitere Rezepte mit und auch ohne Hohlkörper.



Zubereitungszeit

**1 Stunden**



Kühlzeit

**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 63

## VORBEREITUNG

Stelle die Hohlkörper samt Kartonverpackung in den Gefrierschrank.

## FÜLLUNG

Koche die Sahne in einem Topf einmal kurz auf. Ziehe sie dann vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein. Hebe auch die Praliné und den Zimt unter. Gib die Füllung in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel (ohne Tülle) und lasse sie lauwarm abkühlen.

## PRALINEN BEFÜLLEN

Befülle die Hohlkörper mit der Füllung bis knapp unter den Rand. Verschließe den Karton und stelle ihn für etwa 45 Minuten ins Gefrierfach, bis die Füllung fest ist.

## PRALINEN VERSCHLIESSEN

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade nun vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel ein und fülle es in einen kleinen Spritzbeutel. Fülle nun die flüssige Kuvertüre randvoll in die Pralinen, damit sie verschlossen sind. Stelle die Pralinen erneut für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank, bis sie fest sind.

## PRALINEN FERTIGSTELLEN

Zerkleinere die Haselnüsse gemeinsam mit dem Zimt grob. Gib nun etwas Kuvertüre in die Handfläche und ummantele die Praline in der Hand damit. Wälze sie anschließend in der Haselnuss Mischung und lege sie dann zum Trocknen auf einen Teller oder ein Blech.

Lagere sie im Kühlschrank. Dort sind sie etwa 10 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## HOHLKÖRPER:

- 1** Schokoladenhohlkörper (Vollmilch, 63 Stück)

## FÜLLUNG:

- 150 g** Sahne
- 200 g** Vollmilchkuvertüre
- 200 g** Haselnuss Praliné
- 1 TL** Zimt

## VERSCHLUSS UND DEKORATION:

- 225 g** Vollmilchkuvertüre
- 150 g** Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- 2 TL** Zimt