

Pralinen

<u>Marzipan Nougat Pralinen</u>	<u>Marzipan Nougat Kugeln</u>	<u>Orangen Kokos Konfekt</u>
<u>Schokoladenherzen</u>	<u>Weihnachtliches Sahnetrüffel Trio</u>	



Pralinen präsentieren die Verwendung von Schokolade in ihrer kunstvollsten und hochwertigsten Form. Sie sind ein kulinarischer Hochgenuss, dem kaum jemand – weder männlich noch weiblich, weder jung noch alt – widerstehen kann.

Trotzdem ist und bleibt der Verzehr von Pralinen für die meisten Menschen etwas Besonderes, ein Luxus, den man sich nicht jeden Tag gönnt. Und das ist gut so. Denn sonst würde man schnell ein Völlegefühl verspüren und sich die kostbaren Pralinen „gegen essen“. Auch würde somit der besondere Charakter der kleinen Köstlichkeiten verloren gehen.

Gerade weil gute Pralinen einen Hauch von Luxus, Kostbarkeit und Wohlgefühl versprühen, eignen sie sich immer noch bestens als kleines Geschenk oder als Mitbringsel z.B. zu Weihnachten. Frauen, die sich gerade an einer Diät versuchen, reagieren zwar häufiger beleidigt (obwohl sie die Pralinen letztendlich doch verschlingen, weil sie nicht widerstehen können), aber alle anderen Schokoladenfans freuen sich immer über ein solches Geschenk. Mit Pralinen kann man Dinge wie „ich mag dich“, „du bist mir sehr wichtig“, oder gar „ich liebe dich“ bestens wortlos ausdrücken. Der oder die Empfänger/in wird die Botschaft mit Sicherheit verstehen! Noch schöner ist es, wenn Sie verschiedene Pralinenrezepte selber ausprobieren und verschenken.

Pralinen sind eine wunderbare Erfindung. Auch wenn sie oft ganz besonders viele Kalorien enthalten, kann man ihnen einfach nicht widerstehen. Und das ist auch gut so. Denn was könnte diesen herrlichen Geschmack von Schokolade in Kombination mit anderen köstlichen Zutaten wie Nougat, Marzipan, Trüffel, Nüssen und, und, und schon ersetzen?

Gerade weil wir alle wissen, welche schönen Gefühle der Genuss von Pralinen in uns auslöst, eignen sie sich auch toll zum Verschenken. Kaum jemand freut sich nicht über ein paar leckere, nett verzierte Pralinen – besonders, wenn sie dazu auch noch hübsch verpackt sind.

Wenn Sie dabei der beschenkten Person oder sich selber etwas besonders Gutes tun wollen, sollten Sie auf besonders preisgünstige Pralinen verzichten. Denn die goldene Regel für Pralinen lautet, dass mit dem Preis auch die Qualität und damit die Köstlichkeit steigt. Gehen Sie deswegen am besten in eine gute Konditorei. Hier können Sie normalerweise die Pralinen auch vor dem Kauf kosten und sie hübsch verpacken lassen.

Pralinen selber machen

Pralinen sind mundgerechte Stücke in verschiedenen Geschmacksrichtungen, meist mit Schokolade überzogen oder in Schokolade getunkt. Sie sind meist mit Schnaps oder anderen verschiedenen Inhalten gefüllt. Es gibt viele verschiedene Arten und Formen von Pralinen. Diese alle aufzuzählen, würde den Rahmen sprengen.

Und natürlich gibt es viele Sorten, welche man ganz **einfach selber machen kann**. Wenn man zum Beispiel Marzipan mit gehackten Nüssen vermischt, dieses Gemisch in Datteln oder Zwetschken füllt und diese dann in geschmolzene Schokolade tunkt und danach erkalten lässt, hat man eine leckere Art von Pralinen.

Die **Eigenproduktion von Pralinen** ist kein großes Geheimnis. Zwar sollte man sich ein wenig Zeit nehmen und die ganze Sache etwas vereinfachen, da man ja nicht auf professionelle Maschinen zurückgreifen kann, jedoch kann man kreative Ideen prima einfließen lassen. Obwohl, apropos professionell, im **Spezialhandel** sind mittlerweile sogar **Sets zur ausgeklügelten Pralinenherstellung** beinah wie in der Industrie erhältlich. Aber auch mit ein paar einfachen Töpfen, Pralinenförmchen (selbstgemacht oder gekauft) und einfachen Küchenwerkzeugen, die in jedem Haushalt vorhanden sind, lassen sich hervorragende Ergebnisse erzielen.

Einfach und schnell lassen sich feine Pralinés auf der Grundlage von Marzipan oder Nougat herstellen. Die Marzipanrohmasse oder die Nougatmasse werden zu simplen Kugeln geformt und mit Schokolade überzogen oder in Schokostreuseln, gehackten Nüssen, Kakaopulver... gewälzt. Mit ein paar Tröpfchen Likör oder Nüssen in der Mitte kann man das Ganze verfeinern.

Variable und köstliche Trüffelmasse lässt sich aber auch recht einfach selber herstellen. Dazu wird Schokolade in einem Topf geschmolzen und es werden Butter oder Sahne hinzugefügt. Nach dem Abkühlen der Masse kann man sie weiterverarbeiten. Entweder man setzt mit Löffeln kleine Portionen in Pralinenförmchen oder man rollt daraus kleine Kügelchen. Diese können nun wiederum mit Schokolade übergossen werden oder in pulverförmigen bzw. kleingehackten Zutaten gewälzt werden. Auch der Geschmack der Füllung lässt sich während des Erhitzens im Topf verfeinern. Verschiedene Liköre, sowie auch Sekt und Champagner, Honig, Kaffee, Krokant, Nougat, getrocknete Früchte, Sirup sind nur einige Beispiele für die grenzenlosen Möglichkeiten um den Geschmack der Trüffeln zu bereichern. Ebenso unbegrenzt ist die Vielfalt bei der Dekoration: Alles, was gut schmeckt und hübsch aussieht – von Zuckerguss, ganzen oder gehackten Nüssen bis hin zu eingefärbten Dekoelementen aus Marzipan ist geeignet.