

Weihnachtspralinen

Zutaten (für 25 Pralinen):

- 25 (aus Vollmilch-Schokolade) Pralinenhohlkörper
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 250 g Nougat
- ½ TL Kardamom
- Abrieb von 1 ungespritzten, ungewachsenen Orange

Die Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Die Sahne mit dem Nougat, der Butter und Kardamom in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen. Anschließend die Orangenschale unterrühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, diese in die Pralinenhohlkörper füllen und an einen kühlen Ort stellen.

Zutaten für die Glasur:

- 50 g Kakaobutter
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 6-7 zerbröselte Spekulatius

Die Kakaobutter und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die einzelnen Pralinen in die noch warme Masse tauchen und anschließend in den Spekulatiusbröseln wenden.

Die Pralinen an einem kühlen Ort lagern, nur nicht im Kühlschrank, der ist zu kalt.

Sendung/Quelle: Süße Weihnachten - Backtradition im Norden

Letzter Sendetermin: 11.12.2016

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen