

## Rezept

# Dörrobst-Praline mit Schokolade und Blattgold

Ein Rezept von Dörrobst-Praline mit Schokolade und Blattgold, am 09.06.2026

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>160 g</b> gemischtes Dörrobst, etwa getrocknete Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Apfelringe und Datteln | <b>120 g</b> Zartbitterkuvertüre  |
| <b>2</b> Prisen Vanillezucker  | <b>30 g</b> Mandelstifte  |
| Backpapier   | <b>2</b> Blätter Blattgold (23 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> Karat, Rosen-Nobel aus dem Künstlerbedarf) |
|  | evtl. Papierförmchen  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 24 PRALINEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Das Dörrobst evtl. von Kernen befreien und in kleine, feine Streifen schneiden.

---

2. Die Zartbitterkuvertüre in grobe Stücke schneiden, in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Dabei mehrmals mit einem Holzlöffel umrühren und, sobald sie flüssig ist, vom Wasserbad nehmen und auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Zum Testen geben Sie ein wenig flüssige Kuvertüre an Ihre Unterlippe. Fühlt sie sich leicht warm an, ist die Kuvertüre perfekt zum Überziehen. Ist sie zu heiß, wird sie nach dem Abkühlen grau.

---

3. Die Mandeln mit 2 TL warmem Wasser und Vanillezucker in eine kleine kalte Pfanne geben, erhitzen und in etwa 2 Min. goldbraun rösten. Aus der Pfanne heben und abkühlen lassen. Das Dörrobst mit den Mandeln mischen, die Kuvertüre darübergeben und gut durchmischen.

---

4. Mit einer Gabel kleine Mandel-Schokolade-Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und in etwa 30 Min. fest werden lassen. Mit Blattgold verzieren und als feine Weihnachtsplätzchen servieren.