

Rezept

Gebäckpraline

Ein Rezept von Gebäckpraline, am 20.05.2025

Zutaten

300 g Zartbitter-Kuvertüre

3 EL Puderzucker

3 EL Likör (z.B. Orangen-, Kirsch- oder Schokoladenlikör; nach Belieben)

75 g Zucker

1 Ei

400 g Zartbitter-Kuvertüre

150 g Sahne

150 g weiche Butter

100 g Zartbitter-Kuvertüre

200 g Mehl

1/4 TL Salz

100 g kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 100 Stück | Schwierigkeitsgrad schwer | Zeit Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

- 1. Für die Trüffelcreme die Zartbitter-Kuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Puderzucker aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die Masse 3 Std. kühl stellen.
- 2. Für den Teig die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Kuvertüre, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 3. Den Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie messerrückendick ausrollen. Kreise mit 3 cm Ø (z.B. mit dem Schraubverschluss einer Flasche) ausstechen und aufs Blech legen. Im Backofen (Mitte) 9 Min. backen. Auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.
- 4. Die gekühlte Schokoladenmasse mit dem Handrührgerät aufschlagen, die weiche Butter und dann nach Belieben den Likör unterschlagen. Die Trüffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf jeden Keks 1 Tupfen spritzen oder mit einem Melonenausstecher je 1 Halbkreis abnehmen und aufsetzen. Anschließend 30 Min. kühl stellen.
- 5. Die Kuvertüre für den Überzug bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Kekse kurz in die Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die Gebäckpralinen kühl aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verzehren oder verschenken.