

Rezept

Gebäckpraline

Ein Rezept von Gebäckpraline, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Zartbitter-Kuvertüre	150 g Sahne
3 EL Puderzucker	150 g weiche Butter
3 EL Likör (z.B. Orangen-, Kirsch- oder Schokoladenlikör; nach Belieben)	100 g Zartbitter-Kuvertüre
75 g Zucker	200 g Mehl
1 Ei	$\frac{1}{4}$ TL Salz
400 g Zartbitter-Kuvertüre	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.