Rezept

Heidelbeerpralinen

Ein Rezept von Heidelbeerpralinen, am 10.06.2025

Zutaten

- **300 g** Vollmilchkuvertüre
- **60 g** Sahne
- **10 g** Weinbrand
- Pralinenform für 24 rechteckige Pralinen mit Reliefmuster
- **60 g** weiße Kuvertüre
- **1/2 TL** Zimtpulver
- **120 g** Heidelbeerkonfitüre, fein passiert

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Form gründlich säubern. Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Kuvertüre in ca. 2 Std. fest werden lassen.

---

2. Weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne mit Zimt aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Auf 30° abkühlen lassen, Weinbrand unterrühren. Die Hohlkörper zu einem Drittel mit Heidelbeerkonfitüre füllen, dann die Zimtcreme daraufgeben. Über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen. Vollmilchkuvertüre wieder hacken, schmelzen und temperieren. Pralinen damit verschließen. 1 Std. fest werden lassen, dann aus den Mulden klopfen.