

Rezept

Kardamom-Honig-Würfel

Ein Rezept von Kardamom-Honig-Würfel, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 200 g Vollmilchkuvertüre | 40 g Sahne |
| 40 g Honig | 10 g weiche Butter |
| 200 g weiße Kuvertüre | 70 g Sahne |
| 1 TL gemahlener Kardamom | 25 g weiche Butter |
| 500 g Vollmilchkuvertüre | silberfarbendes Glanzpulver (Spezialversand) |
| Rahmen von 15 - 21 cm | Winkelpalette |
| Pralinengabel | kleiner Papierspritzbeutel |
| kleiner Pinsel (Zeichenbedarf) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 48 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Honigschicht die Vollmilchkuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Honig aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre in die Sahne geben und rühren, bis eine glänzende, homogene Masse entstanden ist. Dann die Butter unterrühren. Den Rahmen auf Backpapier setzen. Die Ganache halbhoch einfüllen, glatt streichen und mit Folie abgedeckt 30 Min. anziehen lassen.
2. Für die Kardamomschicht die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, Kardamom einrühren, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre darin schmelzen, bis die Mischung glänzend und homogen ist, dann die Butter unterrühren. Die Kardamomschicht auf der Honigschicht verteilen und glatt streichen. Mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort mind. 12 Std. fest werden lassen.
3. Den Rahmen rundum mit dem Messer von der Pralinenmasse lösen. Die Masse in 49 Würfel schneiden. Zum Überziehen die Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren.
4. Jede Praline mit der Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, überschüssige Kuvertüre ablaufen lassen. Die Pralinen am Schüsselrand abstreifen, auf Backpapier setzen und die Kuvertüre anziehen lassen.
5. Ein wenig von der übrigen temperierten Kuvertüre in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen, vorsichtig eine kleine Spitze abschneiden und die Pralinen mit dünnen Kuvertürefäden verzieren. Kuvertüre fest werden lassen, dann mit dem Pinsel wenig silberfarbendes Glanzpulver auftragen.