

Rezept

Passionsfrucht-Karamell

Ein Rezept von [Passionsfrucht-Karamell](#), am 14.12.2025

Zutaten

| | | | |
|--------------|-------------------------------------|--------------|--------------------|
| 100 g | Mandelblättchen | 150 g | weiße Kuvertüre |
| 150 g | Passionsfruchtmark (Spezialversand) | 300 g | Zucker |
| 50 g | Sahne | | Saft von 1 Limette |
| 50 g | Butter | | Thermometer |
| | Pralinenrahmen von 15 × 20 cm | | Zellophanfolie |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, Fruchtmark erhitzen. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen und zu einem nussbraunen Karamell kochen. In drei Portionen mit dem Fruchtmark ablöschen (Vorsicht, Spritzgefahr!). Sahne und Limettensaft dazugeben, die Masse kochen, bis sie 130° heiß ist.
2. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre und Butter dazugeben und glatt unterrühren. Mandelblättchen unterrühren. Alles in den Pralinenrahmen füllen. Ca. 4 Std. fest werden lassen, in ca. 30 Stücke schneiden und in Zellophanfolie wickeln.