

Rezept

## Sanddorn-Hütchen

Ein Rezept von Sanddorn-Hütchen, am 25.05.2024

### Zutaten

<b>50 g</b> Vollmilchkuvertüre	<b>300 g</b> weiße Kuvertüre
<b>70 g</b> weiße Kuvertüre	<b>100 g</b> Sanddornmark
<b>1 Prise</b> Zimtpulver	<b>10 g</b> Wodka
Pralinenform für 28 runde Pralinen	Papierspritzbeutel

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Die Form gründlich säubern. Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Etwas Kuvertüre mit dem Pinsel in eine Ecke jeder Mulde streichen, fest werden lassen. Weiße Kuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.
2. Für die Ganache die weiße Kuvertüre hacken. Sanddornmark aufkochen, vom Herd nehmen. Zimt unterrühren. Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Wenn die Masse homogen ist, Wodka unterrühren. Ganache auf unter 30° abkühlen lassen, in die Mulden füllen, über Nacht fest werden lassen. Weiße Kuvertüre wieder hacken, schmelzen, temperieren. Pralinen verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, herausklopfen.