Rezept

Sanddorn-Hütchen

Ein Rezept von Sanddorn-Hütchen, am 27.05.2025

Zutaten

50 g	Vollmilchkuvertüre
70 g	weiße Kuvertüre
1 Prise	Zimtpulver
	Pralinenform für 28 runde Pralinen
300 g	weiße Kuvertüre
100 g	Sanddornmark
10 g	Wodka
	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.