Rezept

Vegane weiße Erdbeer-Champagner-Pralinen

Ein Rezept von Vegane weiße Erdbeer-Champagner-Pralinen, am 04.07.2025

Zutaten

240 g	vegane weiße Schokolade (z. B. mit Reismlich; Bioladen)
1 EL	Agavendicksaft
1/2 TL	Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl
125 g	Erdbeeren
4 EL	Champagner oder Prosecco
1 Msp.	Bourbonvanillezucker
	rosa Pfefferbeeren (Schinus)

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 110° vorheizen. 60 g Schokolade in 20 gleich große Stücke schneiden, auf die Pralinenförmchen verteilen und die Förmchen auf einen Teller setzen. Die übrige Schokolade grob hacken und in eine Keramik- oder Glasschüssel geben. Schüssel und Pralinenförmchen im Ofen (Mitte) 7-10 Min. erhitzen, bis die Schokolade in den Pralinenförmchen geschmolzen ist.

2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen, entkelchen und zusammen mit Champagner, Agavendicksaft, Vanillepulver und Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl in einem hohen Gefäß pürieren.

3. Die Pralinenförmchen aus dem Ofen nehmen (die übrige Schokolade im ausgeschalteten Ofen stehen lassen). Mithilfe eines Löffelstiels die Schokolade in den Förmchen zu zwei Dritteln an den Rändern hochziehen und gleichmäßig am Boden verteilen. Die Förmchen für 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

4. Jeweils 1/2 TL Erdbeermasse in den erstarrten Schokoladenförmchen verteilen und mit der restlichen Schokolade bedecken. Die Pralinen mit rosa Pfefferbeeren garnieren und weitere 15-20 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Kühl lagern.