

Rezept

Würzige Pralinen mit Koriander

Ein Rezept von Würzige Pralinen mit Koriander, am 11.06.2026

Zutaten

250 g dunkle Kuvertüre	200 g Sahne
2 TL Zucker	10 g Glukosesirup (Reformhaus oder Konditor)
5 g gemahlener Koriander	30 g geklärte Butter
100 g Milchkuvertüre (oder weiße Kuvertüre)	Backpapier
1 Kapselrahmen (40 x 50 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20-30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die dunkle Kuvertüre grob hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Kapselrahmen darauf setzen. Sahne mit Zucker, Glukosesirup, gemahlenem Koriander und geklärter Butter aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Wieder aufkochen lassen und beiseite stellen.
2. Die dunkle Kuvertüre einrühren. Die so genannte Ganache in den Kapselrahmen gießen und im Kühlschrank 2 Std. abkühlen lassen.
3. Die kalte Ganache in 20-30 etwa 2 x 2,5 cm große Pralinenstücke schneiden und über Nacht bei 18° ruhen lassen.
4. Die Milch- oder weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Die Pralinen damit überziehen und mit den Zinken einer Gabel verzieren.