Rezept

# Zitronen-Thymian-Kugeln

Ein Rezept von Zitronen-Thymian-Kugeln, am 21.05.2025

## Zutaten

- **385 g** weiße Kuvertüre
- **10 g** frische Thymianblättchen
- **21** weiße Hohlkugeln (26 mm Ø, Spezialversand)
- Thermometer
- **20 g** Sahne + etwas Sahne zum Auffüllen
- **30 g** Zitronensaft
- Spritzbeutel mit 5-mm-Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 21 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Für die Ganache 85 g weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Tymianblättchen einrühren und ca. 2 Std. in der Sahne ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb gießen und auf 20 g auffüllen.

2. Die Sahne wieder aufkochen und vom Herd nehmen. Den Zitronensaft unterrühren. Die gehackte Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Die Ganache mit dem Spritzbeutel bis ca. 1 mm unter den Rand in die Hohlkugeln füllen. Mit Folie abgedeckt ca. 12 Std. fest werden lassen.

3. Die übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28 - 29° temperieren. Etwas Kuvertüre in den Spritzbeutel füllen und die gefüllten Hohlkugeln damit verschließen, die Kuvertüre kurz fest werden lassen.

4. Die Pralinen in die temperierte Kuvertüre tauchen und auf das Pralinengitter setzen. Kurz anziehen lassen (sodass die Kuvertüre nicht mehr ganz flüssig ist). Dann jede einzelne Praline mit der Pralinengabel auf dem Pralinengitter in alle Richtungen hin und her wälzen, damit sie igelige Spitzen bekommt. Auf Backpapier ca. 30 Min. fest werden lassen.