

## Kochen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 07.10.2021

Herbst-Pralinen (Maronen-Marzipanpralinen mit Birnengelee)

Für 54 Pralinen

### Zutaten:

#### Für das Birnengelee:

70 g Birnen, frisch  
40 g Gelierzucker (2:1)  
1 Prise Zimt

#### Für die Maronen-Marzipanmasse:

225 g Maronen, gekocht  
225 g Marzipan  
1 EL Rum

#### Für den Schokoladenüberzug:

250g Zartbitterschokolade

### Außerdem:

Frischhaltefolie oder Puderzucker zum Ausrollen  
Wellholz  
Pralinengabel  
Spritztülle oder Kuchengabel für die Deko

### Zubereitung:

1. Für das Birnengelee **am besten am Vortag** frische Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnen in grobe Stücke schneiden und fein pürieren.
2. Birnenpüree zusammen mit dem Gelierzucker und dem Zimt in einen Topf geben und vier Minuten unter Rühren kochen lassen. Birnengelee über Nacht abgedeckt stehen lassen.
3. Für die Maronen-Marzipanmasse **am nächsten Tag** die Maronen in einen Mixer geben und so fein wie möglich zerkleinern. Maronenpüree zusammen mit dem Marzipan und dem Rum zu einem Teig verkneten.
4. Die Maronen-Marzipanmasse zwischen zwei Klarsichtfolien oder auf Puderzucker 20 cm auf 20 cm ausrollen.
5. Das Birnengelee glatt rühren und gleichmäßig auf der ausgerollten Maronen-Marzipanmasse verstreichen. Die Pralinenplatte drei bis vier Stunden trocknen lassen.
6. Nach der Trockenzeit die Pralinenplatte in Quadrate (2,5 cm x 2,5 cm) schneiden.
7. Zartbitterschokolade temperieren, indem man 2/3 der Schokolade auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren über 40 Grad erhitzt und dann mit dem übrigen Drittel Schokolade unter Rühren auf 31 Grad temperiert.

Unser Tipp: Um sicher zu gehen, dass die Schokolade richtig temperiert ist, die Temperatur mit einem Thermometer überprüfen.

8. Pralinen mit Hilfe einer Pralinengabel in die temperierte Schokolade tauchen und auf einem Abtropfgitter absetzen. Die Praline mit Hilfe einer Lochtülle oder einer Gabel verzieren und die Schokolade festwerden lassen.