

KÜRBIS-PRALINÉS

ZUTATEN

Für ca. 50 Stück

Alufolie für das Backblech

Praliné-Tütchen

1/2 Potimarron-Kürbis, 500-600 g

250 g dunkle Schokolade, gehackt

100 g Butter, weich

125 g Puderzucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

3 EL Grand Marnier, nach Belieben

70 g oranger Marzipan, z. B. Marzipanrüepli,
zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Kerne und Fasern des Kürbis mit einem Löffel entfernen. (Schale dranhassen.) Kürbis mit der Schnittfläche nach oben auf das mit Alufolie belegte Blech legen. 1-2 cm hoch heisses Wasser auf das Blech giessen.

2 Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten weich dämpfen.

3 200 g Kürbisfleisch aus der Schale lösen, pürieren. Schokolade beifügen, schmelzen. Masse auskühlen lassen.

4 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Vanillemark und evtl. Grand Marnier darunter rühren. Zur Kürbis-Schokolade-Masse geben, gut verrühren. Masse kühl stellen, bis sie leicht fest, aber noch formbar ist.

5 Masse in einen Spritzsack mit grosser gezackter Tülle füllen, in Praliné-Tütchen spritzen.

6 Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Pralinés garnieren, 3-4 Stunden kühl stellen.

Pralinés gut verschlossen und gekühlt aufbewahren. Haltbarkeit 1 Woche