

## ZIMT-PRALINÉS

### ZUTATEN

*Für 12 Stück*

- 12 Pralinéförmchen
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Wasser
- 1 EL Halbrahm
- 15 g Butter
- 1 TL Zimtpulver
- 12 Haselnusskerne, geschält
- 1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur



### ZUBEREITUNG

- 1 Schokolade in Stücke brechen, mit dem Wasser in eine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen.
- 2 Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Rahm, Butter und Zimt nach und nach dazugeben, glatt rühren.
- 3 Masse kühl stellen bis sie formbar ist.
- 4 Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und mit kalten Händen kleine, runde Kugeln formen. Je eine Haselnuss oben auf die Kugeln drücken. Nochmals kühl stellen.
- 5 Kuchenglasur im Beutel in Wasser, kurz unter dem Siedepunkt, schmelzen lassen. Flüssige Glasur in eine Küchentasse geben. Die Pralinés mit einer Pralinégabel oder einem Zahnstocher hineintauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.
- 6 Pralinés in Pralinéförmchen legen.

Haselnusskerne können leicht selber geschält werden. Ofen auf 220 °C vorheizen, Nüsse auf einem Blech 7-8 Minuten rösten, auskühlen lassen. Schale entfernen.

Besser geht das Formen der Kugeln mit einem runden, wiederholt in heisses Wasser getauchten Apfelausstecher.