

MINI-GUGELHUPF SCHOKOLADEN PRALINEN

MINI-GUGELHUPF SCHOKOLADEN PRALINEN

Egal ob als leckere kleine last-minute Geschenkidee oder einfach zum selbst vernaschen – diese Mini-Gugelhupf Schokoladen Pralinen sind einfach zu machen und schmecken super lecker. Zimt, Kardamon und Nelken sorgen für weihnachtliche Aromen in den kleinen Schokoladenteilchen und der Goldstaub für den festlichen Glanz. Da passt es doch perfekt, dass Tina von Foodina gerade bei Zorra für ihr aktuelles Event Rezepte mit – na, ratet – genau, Kardamon, Zimt und Nelken sucht! Für mich ist das die Gewürzkombination in der diesjährigen Weihnachtsbäckerei. Besonders lecker war es auch in den weihnachtlichen Brownies. Aber jetzt zeige ich euch erstmal meine Mini-Gugelhupf Schokoladen Pralinen!



Zutaten für 14 Pralinen:

250g Zartbitter Schokolade

1/2 TL Zimt, gemahlen

1/4 TL Nelken, gemahlen

1/4 TL Kardamon gemahlen

1 EL Haselnusskrokant

essbarer Goldstaub

Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Gewürze dazu geben und mit einer kleinen Gabel unterrühren.

In 6 Förmchen der Silikonbackform etwas Haselnusskrokant geben.



Die geschmolzene Schokolade auf 14 Förmchen verteilen. Das geht am Besten mit einem kleinen Löffel. Kurz abkühlen lassen und dann zum Aushärten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die kleinen Schokoladen-Gugel aus den Förmchen drücken. Die Gugel ohne Krokant mit etwas Gold bestäuben. Dafür einen Backpinsel mit „haarigen Borsten“ (keinen Silikonpinsel) vorsichtig mit den Spitzen in den Goldstaub dippen und dann die Gugel einstäuben.



Einen nach dem anderen, bis ihr alle eingepinselt habt.



So könnt ihr die Mini-Gugelhupf Schokoladen Pralinen zum Beispiel als Geschenk verpacken...



©katha-kocht.de

... oder einfach einen nach dem anderen vernaschen!



©katha-kocht.de

Greift zu und lasst sie euch schmecken!



Mit dabei beim Event:

