



Schon gewusst?
Am 19.10. ist
**TAG DES
SAUERTEIGS**

PUMPERNICKEL-PRALINÉS

Brot und Schoki? - Ein originelles Rezept von BÖCKER!

Für die Füllung:

- 250 g Pumpernickel
- 250 g Sahne-Schmelzkäse
- 600 g Zartbitter-Kuvertüre

Notwendiges Zubehör

- Pralinengabel
- Pralinengitter
- Spritzbeutel
- Küchen-Thermometer

Zusätzliche Zutaten:

- 1 Folie mit 63 Pralinen-Hohlkugeln (zartbitter)

ZUBEREITUNG

1. Schmelzkäse in einer Schüssel mit dem Handrührgerät leicht aufschlagen.
2. Pumpernickel fein zerkrümeln, zu dem Schmelzkäse geben und zu einer Masse vermengen.
3. Die Pralinen-Hohlkugeln in der angelieferten Folie, mit Hilfe eines Spritzbeutels, mit der Pumpernickel-Schmelzkäse-Masse befüllen.
4. Zartbitter-Kuvertüre schmelzen und auf ca. 32 °C temperieren.
5. Mit Hilfe eines Spritzbeutels die gefüllten Hohlkugeln mit Zartbitter-Kuvertüre verschließen. Übrige Kuvertüre kurz zur Seite stellen.
6. Sobald die Kuvertüre auf den Kugeln fest geworden ist, die Kugeln mit Hilfe der Pralinengabel vollständig in die Kuvertüre eintauchen.
7. Kugeln nun mit der Pralinengabel über das Pralinengitter rollen. So bekommen sie eine tolle Struktur.
8. Fertiges Pumpernickel-Konfekt auf Backpapier legen und Kuvertüre antrocknen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!