

# BROTPRALINEN

## Benötigte Arbeitsutensilien:

Pralinengabel, Pralinengitter, Backpapier, Handrührgerät, Löffel, Schüsseln, Spritzbeutel

## Zutaten:

Sahne Schmelzkäse  
Pumpnickelbrot  
Hohlkörper (zartbitter)  
Kuvertüre (zartbitter)

## Füllung:

250 g Sahne Schmelzkäse  
250 g Pumpnickel

## ZUBEREITUNG

### Zubereitung:

1. Den Schmelzkäse mit einem Handrührgerät leicht aufschlagen
2. Das Pumpnickelbrot fein zerkrümeln und zum den Schmelzkäse geben. Zu einer Masse vermengen.
3. Mit einem Spritzbeutel die Pumpnickel-Schmelzkäse Masse in die Pralinen Hohlkörper füllen.
4. Daraufhin die Zartbitter Kuvertüre schmelzen und auf ca. 32 °C temperieren.
5. Nun die „Brotpralinen“ mit der Zartbitter Kuvertüre verschließen.
6. Sobald die Kuvertüre auf den „Brotpralinen“ angezogen ist, diese noch einmal vollständig, mit Hilfe eines Löffels, in die flüssige Kuvertüre eintauchen.
7. Die „Brotpralinen“ nun aus der Kuvertüre holen und mit einer Pralinengabel über ein Pralinengitter rollen. So bekommen sie eine tolle Struktur.
8. Wenn die „Brotpralinen“ die gewünschte Struktur haben, auf ein Backpapier geben und anziehen lassen.

(Bitte im Kühlschrank lagern und zeitnah verzehren.)

Wir wünschen guten Appetit!