

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

# Einfache Schokopralinen



*Wer kann bei ein paar Schokopralinen schon widerstehen? Gemischt mit den nachfolgenden Marzipan- und Trüffelkugeln können Sie ein schönes Potpourri im Glas zusammenstellen.*

Selbst gemachte Schokopralinen sind etwas ganz Besonderes. Wer gleich 2-3 Sorten zubereitet und in einem Glas schön dekoriert verschenkt, zeigt damit dem Beschenkten besondere Aufmerksamkeit. Mischen Sie doch mal die Schokopralinen mit Marzipan- und Trüffelkugeln und zaubern damit ein gelungenes Mitbringsel.

## **Zutaten:**

Schokolade (weiß und / oder dunkel)  
verschiedene Nüsse, wie z.B. Walnüsse oder Pistazien  
getrocknete Früchte wie Rosinen, Cranberrys oder Himbeeren  
Sonstige Zutaten, wie Karamellstücke, Cornflakes, Popcorn, Chili etc.

## **Utensilien:**

Eiswürfelform, am besten mit Motiven (z. B. Herzen)  
Topf und Schüssel zum Schmelzen der Schokolade

## **Zubereitung:**

1. Eine oder mehrere Sorten Schokolade in kleine Stücke brechen
2. Im Wasserbad schmelzen: Wasser in einem Topf erwärmen, Schüssel hineinstellen und die Schokolade hineingeben, langsam schmelzen lassen. Dabei umrühren und achtgeben, dass kein Wasser in die Schüssel mit Schokolade spritzt.
3. Formen vorbereiten: Mit den gewünschten Zutaten wie getrocknete Früchte, Nüsse, Karamellstücke etc. befüllen. Achtung: nur ganz kleine Stücke hineingeben, so dass der Boden gerade bedeckt ist, sonst zerfällt die Praline beim Herausdrücken aus der Form.
4. Sobald die Schokolade völlig geschmolzen ist, den Topf von der Herdplatte nehmen und mit einem Löffel rasch die Formen befüllen
5. Wer zwei unterschiedliche Schokoladensorten verwendet, befüllt die Form zu zwei Dritteln, damit noch Platz für die zweite Sorte bleibt. Wer eine Sorte verwendet, befüllt sie ganz.
6. Die Form für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist. Wer sich für zwei Sorten entschieden hat, wiederholt nun den Füllvorgang. Bei einer Sorte bleibt die Praline zum vollständigen Aushärten für einige Stunden im Kühlschrank (z.B. über Nacht oder mindestens für 3-4 Stunden), dasselbe gilt, wenn die 2. Sorte eingefüllt wurde.
7. Ist die Schokoladenmasse durch und durch fest, anschließend aus der Form drücken
8. Dann die Pralinen hübsch verpacken – und fertig ist das Geschenk aus der Küche. Viel Freude beim Vernaschen!

Quellen und Ideen: [Pralinen selber machen: Einfaches Rezept für Anfänger:innen | Utopia.de](#)

**Schokopralinen, Marzipankugeln mit Kokosstreusel oder Trüffelkugeln:** [18 Geschenkkideen zum Selber machen zum Geburtstag, Weihnachten u.a. \(deavita.com\)](#)