



# Hier und heute

## **Pralinen nach „Dubai“ Art**

Matthias Ludwigs zeigt, wie man Pralinen mit dem fein-knusprigen Geschmack von Dubai Schokolade verfeinert. Das perfekte kulinarische Geschenk für die Weihnachtszeit.

### **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für 30 Stück

### **Die Zutaten**

- 30 Schokoladenhohlkugeln für Pralinen
- 200 g dunkle Kuvertüre, vorkristallisiert/temperiert
- 100 g Kataifiteigfäden (auch Kadayif oder Engelshaar)
- 10 g flüssige Butter
- 120 g Pistazienkerne, leicht geröstet
- 80 g Puderzucker
- 10 ml neutrales Pflanzenöl (mehr oder weniger, je nach Bedarf)

### **Zubereitung**

Teigfäden und Butter in einer Schüssel gut vermischen, möglichst flach auf einem Backblech auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft circa 15 Minuten goldbraun rösten. Abkühlen lassen und verwenden oder in einer dicht schließenden Box aufbewahren.

### **Tipps**

- den Teig kann man geröstet kaufen
- alternativ gekaufte Pistaziencreme verwenden.

Die Pistazien für die Pistaziencreme mit Puderzucker in einen Mixer geben und solange mixen bis eine dickflüssige Paste entstanden ist. Je nach Fettgehalt der Pistazien mehr oder weniger Öl zugeben.

Die Pistaziencreme für die Füllung nach Wunsch und „Biss“ mit 30 bis 40 g der gerösteten Teigfäden verrühren.

Die Hohlkugeln auf einem Backblech mit Backpapier o.ä. mit der Öffnung nach oben auslegen. Die Pistazienfüllung in einen Spritzbeutel geben und die Hohlkugeln damit füllen. Etwas Kuvertüre in eine kleine Spritztüte oder Spritzbeutel füllen und die Hohlkugeln damit verschließen. Nach dem „Deckeln“ von vier bis fünf Kugeln das ganze Blech etwas aufklopfen, so wird sichergestellt, dass alle Kugeln verschlossen sind. Solange stehen lassen, bis die Kuvertüredeckel komplett ausgehärtet sind.

Die Kugeln dann mit einer Pralinen-Gabel in die Kuvertüre tauchen. (Diese Gabel hat an Stelle der drei Zinken eine Schlaufe am Ende, worauf die Kugel hält). Der Nachteil ist jedoch die meist dicke Kuvertüreschicht. Am besten daher die Kugeln zwischen mit Kuvertüre benetzten Fingern rollen und mit dem „Deckel“ nach unten auf Backpapier setzen.

### **Tipps**

- nach Wunsch mit grün gefärbter Kuvertüre dekorieren
- nach Gusto mit fein gehackten Pistazien bestreuen