

# goldige Gewürzpralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für ca. 50 Eierlikörpralinen:

200 g feine Edelbitterschokolade oder Zartbitterschokolade ( für die Ganache )

80 ml Sahne

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

40 g Butter

1 TI Spekulatiusgewürzmischung

1/2 TI Lebkuchengewürzmischung

1/2 TI gemahlene Vanille

5 El Zucker

ca. 50 Pralinen-Hohlkörper (Zartbitterschokolade)

400 g Zartbitterkuvertüre (zum überziehen der Pralinen)



Pralinen-Dekoration:

Kakaopulver (Back-Kakao)

essbares Goldpulver

goldene Alu-Pralinen-Förmchen

## Zubereitung

200 g Edelbitter- oder Zartbitterschokoladegrob hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und dann die gehackte Schokolade einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Anschließend die Butter in die noch warme Ganache einrühren bis diese geschmolzen ist. Die Ganache-Creme etwas abkühlen lassen und dann den Eierlikör, sowie die Gewürze und den Zucker untermischen. Mit dem Handrührgerät nochmals 1 - 2 Minuten die Ganache aufschlagen, danach in einen Spritzbeutel füllen und in die Pralinenhohlkörper füllen.

Die 400 g Zartbitterkuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Einen kleinen Teil davon in einen Spritzbeutel füllen und damit die Öffnung der Pralinen verschließen. Warten bis die Kuvertüre ( für den Verschluss der Praline ) fest ist , danach die Pralinen mit der temperierten Kuvertüre komplett überziehen. Abschließend die Pralinen erst mit Kakaopulver und danach mit essbarem Goldpulver bestäuben.

[Link zum Rezept: goldige Gewürzpralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de