

Die 5 beliebtesten Pralinen-Dekorationen

von der Autorin von

Aléna Ènn

Pralinen verzieren

17 einfache & schnelle Deko-Ideen



Herausgegeben von <http://wunder-kueche.de>
mit freundlicher Genehmigung von Aléna Ènn

1. Einfacher Überzug aus Schokolade oder Kuvertüre

Wie Sie Ihre Pralinen verzieren, hängt davon ab, um welche Pralinen es sich handelt. Ich empfehle aber, Pralinen mit Schokolade zu überziehen, denn die Schokoladenhülle bildet die Basis für fast alle weiteren Deko-Ideen und schützt sie das Innere der Praline vor Austrocknung.

Schokolade oder Kuvertüre richtig schmelzen und Pralinen überziehen

Damit Kuvertüre oder Schokolade schön glänzt, kommt es auf die richtige Temperatur an. Hacken Sie dazu die Schokolade oder Kuvertüre und geben Sie 2/3 davon auf ein Wasserbad. Lassen Sie sie schmelzen und nehmen Sie es vom Wasserbad. Rühren sie dann das restliche Drittel unter, so dass es sich ebenfalls auflöst. Vorsicht: es darf bei dem ganzen Vorgang kein Wasser in die Schokolade gelangen. Überziehen Sie dann die Pralinen.

Um einen gleichmäßigen Schokoladenüberzug herzustellen, werden die Pralinen am besten in die Schokolade getaucht:

- Bei relativ festen Pralinen: Die Praline mit einem Zahnstocher aufspießen und in die geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre tauchen. Kurz drehen und herausnehmen.
- Bei empfindlicheren Pralinen: Die Praline auf eine Gabel setzen und eintauchen. Evtl. mit einem kleinen Löffel die Praline nochmal von oben begießen. Herausnehmen.

Danach alle Pralinen auf einem Gitter abtropfen lassen. Legen Sie einen Bogen Backpapier unter das Gitter, um die heruntertropfende Schokolade aufzufangen. Sollte die Schokolade keine Pralinenreste enthalten, können Sie sie beim nächsten Mal wiederverwenden.

Wer es bunt mag, kann [Glasurlinsen](#) in einer knalligen Farbe in geschmolzener weißer Schokolade oder Kuvertüre auflösen. Es gibt sie in fast allen Farben und bunte Schokolade ist ein echter Hingucker!

Tipp: Rechnen Sie zum Überziehen etwa 8g Schokolade oder Kuvertüre pro Praline. Das ist natürlich nur ein Richtwert, aber damit können Sie schon mal ungefähr kalkulieren.

2. Puder und Bruch jedweder Art

Die einfachsten Effekte lassen sich mit puderfeinen Materialien erzielen, die einfach aufgestäubt werden. Ganz klassisch ist z.B. Puderzucker. Ebenfalls schön und ein wenig exotisch: Grüntee-Pulver (besonders schön auf weißen Pralinen). Auch Kakaopulver ist kein Geheimtipp, aber immer sehr schön anzusehen. Oder berieseln Sie Ihre Pralinen doch einmal mit zerkrümelten Keksen oder zerstoßenen Kaffeebohnen. Und dann ist da ja noch das beliebte Goldpuder. Oder Silberpuder. Oder Metallic-Blau. Oder,... ach, da gibt es so viele schöne Farben!

Anders als etwas Puderzucker, können Sie das Goldpuder z.B. gezielt mit einem leicht feuchten Pinsel auftragen, möglichst mit einem weichen Haarpinsel, auftragen.

Je nachdem, wie man die Pralinen verpackt und lagert, kann man einem Verwischen des Puders entgegenwirken. Legen Sie bestäubte Pralinen z.B. in eine hübsche kleine Manschette, dann berührt sie die anderen Pralinen nicht und das Dekor bleibt unversehrt.

Bezugsquelle: [Feinkostgeschäft](#), [Goldpuder online kaufen](#), [Pralinenmanschetten online kaufen](#)

3. Schokoladenspäne

Schaben Sie für selbstgemachte Schokospäne einfach vom Rand einer Schokoladentafel Späne ab, z.B. mit einem handelsüblichen Sparschäler. Das ergibt hauchdünne, voluminöse Flocken, die Sie einfach auf den noch feuchten Schokoladenguss legen können.

Diese Späne sind auch super geeignet, um Pralinen (z.B. Trüffel) darin zu wälzen.

Sehr hübsch sind übrigens auch zweifarbige Späne, die Sie leicht herstellen können, in dem Sie eine zweifarbige Schokoladentafel nehmen, z.B. Kaffee-Sahne.

Bezugsquelle: Supermarkt

4. Schokoladenornamente

Schokoladenornamente werten Pralinen enorm auf, sind dabei aber sehr einfach herzustellen. Füllen Sie dazu etwas Schokolade in eine kleine Plastiktüte und verknoten Sie diese. Legen Sie sie warmes Wasser, bis die Schokolade geschmolzen ist. Danach einfach eine kleine Ecke der Tüte abschneiden.

Mit diesem Spritzbeutel malen Sie nun Ornamente auf einen Bogen Backpapier. Festwerden lassen (am besten im Gefrierschrank), dann vom Backpapier lösen und auf den feuchten Schokoladenguss legen.

Ein kleiner Trick, damit das Ornament nicht so flach aufliegt: Ein winziges Stück Schokolade kann als „Keil“ verwendet werden, der das Schokoladenornament in einer schrägen Form hält.

Bezugsquelle: [Supermarkt](#)

4. Dekorzucker

Dekorzucker lässt sich einfach aufstreuen und sieht toll aus, besonders wenn Sie eine Kontrastfarbe zum Schokoladenguss verwenden. Es gibt Dekorzucker in allen möglichen Farben. Einfach in die feuchte Schokolade streuen und fertig!

Sie können Dekorzucker auch ganz einfach selbst herstellen: Einfach grobkörnigen Zucker mit einigen Tropfen Speisefarbe (aus dem Supermarkt) mischen, trocknen lassen – fertig. Oder mischen z.B. braunen Zucker mit gelber Speisefarbe um einen leicht goldfarbenen Zucker erhalten. Durch die kristalline Form des Zuckers funkelt es auch schön.

Bezugsquelle: [Dekorzucker online kaufen](#), [Dekorfloeken online kaufen](#)

5. Filigrane Schokoladenverzierung

Ein Muster wie vom Konditor? Das bekommt wirklich jeder hin!
Zunächst überziehen Sie die Pralinen wie gewohnt mit Schokolade. Dann füllen Sie einfach etwas Schokolade in einer Kontrastfarbe in eine Plastiktüte und verknoten diese. Legen Sie sie in warmes Wasser, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann einfach eine Ecke der Tüte abschneiden. Mit diesem Spritzbeutel malen Sie nun feine Linien auf die Pralinen. Das geht ganz einfach, in dem Sie die Tüte schnell hin und her bewegen. Entweder in eine Richtung, oder kreuz und quer. Ganz wie Sie mögen.

Bezugsquelle: [Supermarkt](#)

Weitere Ideen

...Für einfache aber effektvolle Pralinendekorationen finden Sie in

Pralinen verzieren

17 einfache & schnelle Deko-Ideen:



...Über 50 Rezepte für leckere und einfache Pralinenrezepte finden Sie in

Schokolade, Pralinen & Konfekt

Süße Geschenke ganz einfach selbst gemacht



Noch mehr kostenlos: Tutorials, Leseproben und Rezepte:

Laden Sie weiteres **kostenloses** Bonusmaterial herunter, z.B. Leseproben, Tutorials, Rezepte etc.: <http://wunder-kueche.de/downloads/>

Anhang, Rechtliches und Impressum

Wir bemühen uns, alle Angaben aktuell und fehlerfrei zu halten, trotzdem können Fehler und Unklarheiten jedoch nie vollkommen ausgeschlossen werden. Daher übernehmen wir keine Gewähr für Richtigkeit, Qualität, Aktualität und Vollständigkeit. Für Schäden, durch die Nutzung oder Nicht-Nutzung der bereitgestellten Informationen entsteht, gleich ob mittelbar oder unmittelbar, haften wir nur bei nachgewiesenem grob fahrlässigem Verschulden. Für Ihr Feedback sowie Hinweise auf Fehler oder Unklarheiten sind wir Ihnen sehr dankbar. Bitte wenden Sie sich an info@wunder-kueche.de.

Alle Texte und Bilder in diesem Dokument sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nicht ohne die Zustimmung des Urhebers, Rechteinhabers und Herausgebers von Dritten genutzt werden.

Alle in diesem Dokument genannten Markennamen und Warenzeichen sind Eigentum des rechtmäßigen Eigentümers und dienen lediglich zur Beschreibung von Produkten, Dienstleistungen oder Unternehmen.

Impressum

Aléna Ènn / wunder-kueche.de wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

Gestaltung der Titelseite: Anne Jost

Titelfoto: "Godiva. Exclusive Factory Tour & Workshop" © by Everjean via Flickr.com (<https://www.flickr.com/photos/evert-jan/3954586231>). Picture cropped.