Plätzchen & Pralinen verzieren

17 einfache & schnelle Deko-Ideen

Aléna Ènn

www.wunder-kueche.de

© 2016 Aléna Ènn

Alle Rechte vorbehalten. Übersetzung und Vervielfältigung, auch auszugsweise oder elektronisch, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.



Entdeckten Sie mehr Mini-eBooks! Jetzt 100% kostenlos herunterladen:

http://wunder-kueche.de/downloads/



Besuchen Sie die Wunderküche auf Facebook!



Inhaltsverzeichnis

Zum Schluss 65

Schokolade oder Kuvertüre als Basis4
Schokolade oder Kuvertüre richtig schmelzen und Plätzchen & Pralinen überziehen 6
Einfache, effektvolle Plätzchen- und Pralinendekorationen 10
Goldpuder 14
Pralinenhohlkörper 17
Schokoladenraspel 21
Kuchen-Aufleger (Cake Topper) 23
Blattgold oder –silber 26
Alu-Spitztüten28
Welliger Schokoladenüberzug 30
Schokoladenornamente 32
Dekorzucker und –flocken 35
Nüsse, mit und ohne Karamellüberzug 37
Silikonförmchen 39
Frische, kandierte oder getrocknete Blüten 43
Strukturfolie 47
Kakao, Kokosraspel, Nusssplitter, gehackte Pistazien oder Puderzucker 50
Filigrane Schokoladenverzierung 53
Überzogene Nüsse 55
Alles kostenlos: Tutorials, Leseproben und Rezepte: 57

Schokolade oder Kuvertüre als Basis



Wie Sie Plätzchen und Pralinen verzieren, hängt davon ab, um welche Sorte es sich handelt. Und natürlich von Ihrer persönlichen Vorliebe.

Eine der bekanntesten Methoden ist der Überzug mit Schokolade oder Kuvertüre. Die Schokoladenhülle bildet sozusagen die Basis für fast alle weiteren Deko-Ideen. Außerdem schützt sie das Innere der Plätzchen oder Pralinen vor Austrocknung.4

Deshalb möchte ich dieses eBook auch damit beginnen, wie Sie einen schönen Schokoladenüberzug hinbekommen:

Schokolade oder Kuvertüre richtig schmelzen und Plätzchen & Pralinen überziehen



Vorab: Rechnen Sie zum Überziehen etwa 6 – 8 g Schokolade oder Kuvertüre pro Praline oder Plätzchen. Das ist natürlich nur ein Richtwert, aber damit können Sie schon mal ungefähr kalkulieren. Dann geht es ans temperieren.

Damit Kuvertüre oder Schokolade schön glänzt, kommt es auf die richtige Temperatur an. Die einfachste Methode: Geben Sie 2/3 der gehackten Schokolade oder Kuvertüre auf ein Wasserbad und lassen Sie sie schmelzen. Danach rühren sie das restliche Drittel unter, so dass es sich in der heißen Masse auflöst. Mit der geschmolzenen Schokolade oder Kuvertüre überziehen Sie die Pralinen. Vorsicht: es darf kein Wasser in die Schokolade gelangen, sonst gerinnt sie oder wird grau.

Ich mache es mir einfach und schmelze meine Schokolade in einem fest verschließbaren sauberen Marmeladenglas, das ich in eine Schüssel mit warmem (nicht kochendem) Wasser stelle.

Dadurch ist die Schokolade vor versehentlich überschwappendem Wasser sicher.

Wer einen Joghurtbereiter hat, kann übrigens auch diesen nehmen und sämtliche Schokolade auf einmal darin schmelzen – das dauert zwar länger, aber die Temperatur ist ideal und Sie können sich die 2/3 – 1/3 Methode sparen.

Um einen gleichmäßigen Schokoladenüberzug herzustellen, werden die Pralinen oder Plätzchen am besten in die Schokolade

getaucht – nicht bepinselt. Am einfachsten geht es folgendermaßen:

- Bei relativ festen Pralinen oder nicht zu festen Plätzchen: Die Praline oder das Plätzchen z.B. mit einem Zahnstocher aufspießen und in die geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre tauchen. Kurz drehen und herausnehmen.
- Bei empfindlicheren Pralinen und Plätzchen, die zum Aufspießen zu hart sind: Die Praline oder das Plätzchen auf eine Gabel setzen und eintauchen. Evtl. mit einem kleinen Löffel die Praline oder das Plätzchen nochmal von oben begießen. Herausnehmen.

Danach alle Pralinen oder Plätzchen auf einem Gitter abtropfen lassen.

Legen Sie einen Bogen Backpapier unter das Gitter, um die heruntertropfende Schokolade aufzufangen. Sollte die Schokolade keine Pralinenreste oder Krümel enthalten, können Sie sie beim nächsten Mal wiederverwenden.

Tipp: Wenn ich Pralinen bzw. Plätzchen und Kekse eintauchen möchte, gieße ich immer nur einen Teil der Schokolade oder Kuvertüre in eine kleine Schüssel, so dass der Rest der Schokolade länger warm und "krümelfrei" bleibt. Schokoladenreste lagere ich im gut verschlossenen Glas, in dem ich die Schokolade auch schmelze, bis zu ihrem nächsten Einsatz.

Um alle Pralinen oder Plätzchen umhüllen zu können, müssen Sie etwas mehr Schokolade oder Kuvertüre schmelzen, als Sie letztlich verbrauchen. Es wird immer ein kleiner Rest übrig bleiben. Doch den müssen Sie natürlich nicht wegwerfen: Einfach zurück in Ihr Schokoladenglas geben. Vorausgesetzt, es befinden sich keine Pralinenreste in der Schokolade.

Tipp: Wer Lust auf Farbe hat, kann einige <u>Glasurlinsen</u> in einer knalligen Farbe in geschmolzener weißer Schokolade oder Kuvertüre auflösen. Es gibt sie in fast allen Farben und so eine lustig blaue, grell pinke oder zart lilafarbene Praline oder ein knalliges Plätzchen sieht man auch nicht alle Tage!

Einfache, effektvolle Plätzchen- und

Pralinendekorationen



Nachdem die Pralinen oder Plätzchen nun so professionell mit Schokolade überzogen sind, geht es an das meiner Meinung nach schönste am Backen oder der Pralinenherstellen: Das Verzieren. Auf den folgenden Seiten zeige ich Ihnen, wie Sie mit wenig Aufwand klassische und moderne Dekorationen anbringen. Nach dem Motto:

"Wenig Aufwand - viel Effekt"!

Übrigens: Ich verwende auf den folgenden Seiten das Wort "Praline" synonym für Pralinen und Plätzchen. Die Methoden funktionieren nämlich – bis auf wenige Ausnahmen – sowohl für Pralinen als auch für Plätzchen.

Hier finden Sie hier eine Übersicht der unterschiedlichen Deko-Variationen:



Außerdem finden Sie bei den Anleitungen jeweils einen Hinweis zu den Bezugsquellen der benötigten Zutaten, größtenteils online.

Denn leider sind manche Dinge im normalen Supermarkt kaum zu bekommen. Lassen Sie sich davon aber bitte nicht abschrecken. Die meisten Dinge, die Sie benötigen werden, sind nicht teuer, ergiebig und einfach zu verarbeiten, so dass sich das Bestellen lohnt.

Goldpuder



Im Bild: Nr. 1

Goldpuder ist die Geheimwaffe aller Plätzchen- und Pralinenkünstler. Nicht nur zu Weihnachten!

Denn nichts verleiht selbstgemachten Leckereien so viel Eleganz und Professionalität wie ein Hauch Goldpuder. Oder natürlich Silberpuder. Oder Metallic-Blau. Oder,... ach, da gibt es so viele schöne Farben!

In jedem Fall sollten Sie das Goldpuder entweder mit einem kleinen Streuer aus reichlich Höhe aufstäuben (wenn es sehr großflächig sein soll), oder mit einem Pinsel auftragen. Denken Sie also dran, dass Sie ggf. auch einen Pinsel benötigen, möglichst einen weichen Haarpinsel guter Qualität, damit Sie nicht später einzelne Haare von den Pralinen fischen müssen. Sie können Pinsel aus dem Künstlerbedarf oder kleine, weiche Make-up-Pinsel verwenden.

Das Puder lässt sich meiner Meinung nach am besten mit einem leicht feuchten Pinsel auftragen. Durch mehrmaliges auftragen können Sie die Farbe intensivieren.

Fixieren lässt sich das Puder, in dem Sie die Praline kurz (!) über Wasserdampf halten. Dabei muss man aber sehr vorsichtig vorgehen, damit die Schokolade keinen Schaden nimmt. Oder man lässt es einfach bleiben und lebt damit, dass die Goldfarbe eventuell ein bisschen verwischt. Je nachdem, wie man die Pralinen verpackt und lagert, kann man dem Verwischen entgegenwirken. Legen Sie goldbestäubte Pralinen z.B. in eine

hübsche kleine Manschette, dann berührt sie die anderen Pralinen nicht und die Farbe bleibt unversehrt.

Die Praline im Bild wurde übrigens in einer Pralinenform hergestellt und das Goldpuder akzentuiert das Muster des Förmchens. Wie man Pralinen in einer Form herstellt, lesen Sie etwas weiter hinten im Buch.

Bezugsquelle: Feinkostgeschäft, Goldpuder online kaufen,

Pralinenmanschetten online kaufen

Pralinenhohlkörper



Eignet sich nur für Pralinen!

Im Bild: Nr. 2

Pralinenhohlkörper sind perfekt für alle, die sich das Leben leicht machen wollen: Fertig gekaufte Pralinenhohlkörper. Das sind – wie der Name schon sagt – hohle Formen, in die die Pralinenmasse hineingefüllt wird. Zu beachten ist dabei immer, dass selbstverständlich keine heißen Zutaten eingefüllt werden dürfen, damit die Formen nicht schmelzen. Meist bestehen die Hohlkörper nämlich aus Schokolade.

Pralinenhohlkörper sehen garantiert professionell aus und sind in den verschiedensten Formen erhältlich, so dass sich der Kauf meiner Ansicht nach lohnt.

Es gibt grundsätzlich zwei verschiedene Arten:

1. Pralinenhohlkörper mit einer kleinen Öffnung, die mit einem kleinen Spritzbeutel gefüllt und am Ende mit geschmolzener Schokolade verschlossen werden müssen. Diese bieten sich besonders für flüssige Pralinenfüllungen an.



Pralinenhohlkörper mit einer großen Öffnung, die je nach
 Füllung sogar offen bleiben kann. Sie sind sozusagen becherartig.

Für die Praline im Bild wurde ein solcher becherartiger Hohlkörper verwendet, helles Nougat eingefüllt und dieses dann nur noch mit Schokoladenraspel bestreut - fertig!



Dank des Hohlkörpers müssen Sie sich um die Außenhülle Ihrer Praline also keine Sorgen mehr machen. Allerdings kann man auch die gekauften Pralinenhohlkörper noch etwas aufpeppen, in dem Sie sie mit anderen hier vorgestellten Ideen kombinieren. Wie z.B. Idee Nummer 3 auf der nächsten Seite.

Bezugsquelle: Pralinenhohlkörper online kaufen

Schokoladenraspel



Im Bild: Nr. 3

Ein Klassiker zum Verzieren sind Schokoladenraspel. Sie können sie zwar fertig kaufen, aber selbstgemachte sehen schöner aus und sind zarter, was dem Geschmack zu Gute kommt.

Schaben Sie für perfekte Schokoraspel einfach vom Rand einer Schokoladentafel Späne ab. Das geht am besten mit einem handelsüblichen Sparschäler. Sie erhalten dadurch hauchdünne, voluminöse Schokoladenflocken, die Sie einfach auf den noch feuchten Schokoladenguss legen können.

Möchten Sie Ihre Pralinen in Schokoladenspänen wälzen, bietet

sich diese Methode ebenfalls an, denn die Späne werden ganz

zart und zergehen viel angenehmer auf der Zunge, als die

gekauften Schokoraspel.

Wie Sie sehen, habe ich für das Bild eine in einem Hohlkörper

hergestellte Praline mit einigen solcher Späne aufgepeppt. Durch

das Volumen der Späne ist die Praline fast doppelt so hoch

geworden, was natürlich sehr beeindruckend aussieht. Dasselbe

funktioniert auch hervorragend mit Plätzchen! Selbst schlichte

Butterplätzchen erhalten auf diese Weise eine extravagante Note!

Noch ein kleiner Tipp: Sehr hübsch sind auch zweifarbige Späne,

die Sie leicht herstellen können, in dem Sie eine zweifarbige

Schokoladentafel nehmen, z.B. Kaffee-Sahne.

Bezugsquelle: Supermarkt

Kuchen-Aufleger (Cake Topper)



Im Bild: Nr. 4

Kuchen-Topper? Nie gehört? Tja, das ist eben das Geheimnis.

Weil fast niemand in unseren Gefilden Kuchen-Topper kennt,
werden alle staunend Ihre schöne Pralinen und Kekse bewundern
– nichts ahnend, dass Sie dafür kaum Zeit aufwenden mussten!

Kuchen-Topper (oder Cake Topper) sind Formen aus bedrucktem Esspapier, die einfach auf die feuchte Schokolade gelegt werden können. Es gibt eine unglaubliche Vielfalt, z.B. Schmetterlinge, Blüten, saisonale Motive, sogar welche mit Popstars drauf oder mit lustigen Sprüchen. Besonders in den USA sind sich sehr beliebt! Mittlerweile kann man sie aber auch hierzulande kaufen.

Achten Sie nur darauf, dass die Kuchen-Topper schon vorgeschnitten sind, sonst wird es sehr mühsam!

Und natürlich sollten Sie die Größe berücksichtigen: Pralinen und Plätzchen haben ja einen viel kleineren Durchmesser als ein Kuchen.

Bedenken Sie das beim Einkaufen. Cake-Topper mit 4 cm Durchmesser sind das absolute Maximum für Pralinen, 5 – 6 cm sind das Maximum für Plätzchen (je nach deren Größe).

Für die Praline im Bild habe ich einen etwa 4cm langen Kuchen-Topper verwendet. Da es sich um einen Schmetterling handelte, fand ich, dass die Flügel nicht so platt, sondern nach oben gebogen sein sollten.

Ich habe das bedruckte Esspapier daher vorsichtig mit einem

Pinsel an der "Knickstelle" angefeuchtet und in Form gebracht.

Nach dem Trocknen hielt die Form. Es ist also sogar möglich, die

Kuchen-Topper vorsichtig noch aufzupeppen. Allerdings – das

muss ich leider zugeben – sind mir dabei viele Kuchen-Topper

zerbrochen. Das muss man einkalkulieren.

Machen Sie es sich also nicht so schwer und verwenden Sie die

Cake Topper am besten in ihrem "Original-Zustand". Dann sind

einfache Pralinen und Kekse in nicht mal 15 Minuten fertig verziert

und werden (trotzdem) jede Menge Staunen hervorrufen.

Bezugsquelle: Kuchen-Topper online kaufen

Blattgold oder -silber



Im Bild: Nr. 5

Luxus pur! Blattgold oder –silber verleiht wirklich jeder Praline und jedem Plätzchen ein ganz besonderes Finish.

Dabei ist es so einfach anzuwenden: Am besten zupfen Sie von den einzelnen Blättchen mit Hilfe einer Pinzette kleine Flöckchen ab und setzen diese in die noch feuchte Schokoladenglasur.

Säubern Sie zwischendurch immer wieder die Pinzette, damit keine Schokolade daran haftet – das erschwert die Arbeit nämlich!

Die feinen Partikel kann man bedenkenlos mitessen. Und so ein Block Blattgold hält (zumindest bei mir) wirklich lange. Eine lohnende Investition!

Wie Sie sehen, habe ich für die Praline Nummer 5 (deren Hülle ein fertiger Hohlkörper ist) Blattsilber verwendet.

Bezugsquelle: Blattgold online kaufen, Blattsilber online kaufen

Alu-Spitztüten

Eignet sich nur für Pralinen!

Im Bild: Nr. 6

Bestimmt kennen Sie die kleinen, spitzen Tütchen aus Aluminium von gekauften Pralinen. Sie sind aber auch in der eigenen Küche praktisch. Denn Sie können Sie einfach mit Pralinenmasse füllen – fertig.

Verwenden Sie allerdings eine Pralinenmasse, die einigermaßen fest wird. Ideal ist z.B. Nougat oder geschmolzene Schokolade mit Nüssen, Früchten o.ä., weniger gut geeignet ist jede Art von Trüffelmasse.

Füllen Sie die Förmchen randvoll mit der Masse, die nicht zu flüssig sein sollte. Danach müssen sie einigermaßen aufrecht aushärten. Das funktioniert am besten so: erhöhen Sie eine Seite eines Backblechs, z.B. in dem Sie es auf einer Seite auf einen Topf legen. Dann steht es schräg genug, dass Sie die Tütchen anlehnen können. Lehnen Sie das erste Tütchen auch an den

Rand, das zweite an das erste usw., damit die spitzen Tüten nicht umfallen.

Bezugsquelle: <u>Alu-Spitztütchen online kaufen</u>

Welliger Schokoladenüberzug



Im Bild: Nr. 7 und 18

Diesen welligen, ausgefransten Look kennen Sie bestimmt von Pralinen vom Konditor. Sie bekommen ihn auch selbst hin, indem Sie die Kugeln während des Trocknens auf dem Abtropfgitter hin und her rollen.

Ich persönlich benutze auch gern eine Käsereibe, um die Kugeln darüber zu rollen. Der einzige Trick ist das Timing: Die Schokolade darf nicht mehr ganz flüssig sein, aber auch noch nicht fest.

Mit Plätzchen funktioniert es leider nur mittelmäßig – aber mit etwas Übung bekommen Sie auch bei Plätzchen schöne Schoko-Spitzen hin, in dem Sie z.B. eine Käsereibe sanft auf die langsam antrocknende, aber noch feuchte Schokolade drücken und dann

Bezugsquelle: Abtropfgitter online kaufen

wieder nach oben abziehen. So bilden sich hübsche Spitzen.

Schokoladenornamente



Im Bild: Nr. 8

Ein Klassiker, der jede Praline und sämtliches Gebäck aufwertet: Schokoladenornamente. Sie können Schokoladenornamente z.B. im Supermarkt kaufen oder einfach selbst herstellen. Füllen Sie dazu etwas Schokolade in eine kleine Plastiktüte und verknoten Sie diese. Legen Sie sie in eine Tasse mit warmem Wasser, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nun einfach eine winzige Ecke der Tüte abschneiden und Sie haben den perfekten Spritzbeutel.



Mit diesem Spritzbeutel malen Sie nun Ornamente auf einen Bogen Backpapier. Am besten kurz im Gefrierschrank festwerden lassen, dann vom Backpapier lösen (vorsichtig, damit nichts zerbricht!) und auf die Pralinen oder das Plätzchen legen.

Für die Praline im Bild habe ich einen kleinen Trick angewandt, damit das Ornament nicht so flach aufliegt: Ein winziges Stück Schokolade dient als "Keil", der das Schokoladenornament in einer schrägen Form hält.

Bezugsquelle: Supermarkt

Dekorzucker und -flocken



Im Bild: Nr. 9

Ich weiche gern auf Dekorflocken oder -Zucker aus, wenn es funkeln soll aber mit Blattgold zu viel "Gefummel" ist oder wenn es wirklich schnell gehen soll.

Dekorflocken und Dekorzucker lassen sich einfach aufstreuen und sehen toll aus. Es gibt Dekorzucker und –flocken in Goldfarbe,

aber auch in allen möglichen anderen tollen Farben. Einfach in die

feuchte Schokolade streuen und fertig!

Tipp: Sie können Dekorzucker auch ganz einfach selbst

herstellen: Einfach grobkörnigen Zucker mit einigen Tropfen

Speisefarbe (aus dem Supermarkt) mischen, trocknen lassen -

fertig.

Für die Praline im Bild habe ich braunen Zucker mit gelber

Speisefarbe gemischt und dadurch einen schönen goldfarbenen

Zucker erhalten. Durch die kristalline Form des Zuckers hat es

schön gefunkelt – was aber leider auf dem Bild nicht zur Geltung

kommt.

Bezugsquelle: Dekorzucker online kaufen, Dekorflocken online

kaufen

Nüsse, mit und ohne Karamellüberzug



Im Bild: Nr. 10 und 11

Eine beliebte Verzierung sind Nüsse. Sie sehen nicht nur schön aus, sondern tragen auch zum Geschmack bei.

Die einfachste Variante: Nachdem Sie die Praline oder den Keks mit Schokolade überzogen haben, setzen Sie je eine Nuss oder eine Nusshälfte darauf.

Wer es etwas exklusiver mag, kann die Nüsse vorher noch mit Karamell überziehen:

Kochen Sie dafür auf 100g Nüsse 40g Zucker mit 2 EL Wasser

auf, geben Sie die Nüsse dazu und rühren Sie, bis der Zucker

karamellisiert ist und alle Nüsse überzogen hat. Bitte wundern Sie

sich nicht: Die Zuckermasse ist zuerst flüssig, wird dann krümelig

und beginnt erst anschließend, wirklich zu karamellisieren.

Dann sofort alles auf einen Bogen Backpapier kippen und die

Nüsse auseinanderschieben. Abkühlen lassen und auf die Pralinen

legen.

Bezugsquelle: Supermarkt

Silikonförmchen



Im Bild: Nr. 12

Pralinenförmchen aus Silikon sind eine einfache Möglichkeit,
Pralinen und auch Plätzchen eine schöne Form zu geben. Denn
Sie können sie einfach mit flüssiger Pralinenmasse oder mit Teig
füllen und nach dem Festwerden bzw. Backen aus der Form lösen
– fertig.



Verwenden Sie für Pralinen unbedingt eine Pralinenmasse, die fest wird. Ideal ist z.B. festes Nougat oder geschmolzene Schokolade mit Nüssen, Früchten, Schichtnougat o.ä.

Füllen Sie die Pralinenförmchen randvoll mit der Masse, klopfen Sie sie ein paar Mal auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen und lassen Sie die Masse abkühlen – am besten zuerst bei Zimmertemperatur und dann im Kühlschrank. Dann funktioniert das Entformen am einfachsten.

Wenn Sie keine Pralinenförmchen haben, können Sie für Pralinen auch Eiswürfelformen aus Silikon verwenden.

Noch ein Tipp: Nach dem Entformen haben zumindest bei mir die Pralinen manchmal kleine Kratzer oder einen Grauschleier (der entsteht, wenn man die Pralinen zu früh in den Kühlschrank stellt). Ich befeuchte dann ein fusselfreies (!) Wattepad mit lauwarmem Wasser und wische ganz vorsichtig über die Pralinen. Danach glänzen sie garantiert.

Um Plätzchen in Silikonformen zu backen, stellen Sie bitte sicher, dass die Form die Temperatur des Backofens aushält. Dann drücken Sie den Plätzchenteig in die Form und backen ihn auch darin. Ebenso können Sie auch mit Kuchenteig verfahren.

Um sicherzustellen, dass sie Oberfläche der Plätzchen beim Überziehen mit Schokolade makellos wird, gehen Sie wie folgt vor: Reinigen Sie die Silikonform nach dem Backen und Entnehmen der Plätzchen. Schmelzen Sie nun Schokolade und geben Sie sie in die Formen. Verteilen Sie sie gut. Legen Sie nun die Plätzchen wieder in die Form auf die flüssige Schokolade. Nach dem Erkalten können Sie die Plätzchen aus der Form nehmen und erhalten so eine glatte, akzentuierte Oberfläche!

Bezugsquelle: <u>Pralinenförmchen online kaufen</u>

Frische, kandierte oder getrocknete Blüten



Im Bild: Nr. 13 und 17

Blumen verleihen jeder Praline und jedem Keks etwas
Romantisches. Besonders schön sind frische Blumen, die direkt
nach dem Pflücken gewaschen, abgetrocknet und auf den
feuchten Schokoladenguss gelegt werden.



Aber frische Blumen hat man leider nicht immer zur Hand. Die perfekte Alternative: Kandierte Blüten in einem kräftigen Farbton, z.B. Violett (Veilchen), Rot (Rosenblüten) oder Pink (Malvenblüten). Aber das hängt natürlich vom jeweiligen Geschmack ab.



Kandierte Blüten müssen ggf. erst zerkleinert werden. Denn oftmals werden die ganzen Blätter kandiert und sind dann zu groß für eine Praline. Getrocknete Blüten wirken filigran und hauchzart. Dafür sind sie aber leider oftmals blasser und schmecken nach... nichts.

Alle drei Varianten sind jedenfalls sehr schön, romantisch und ein Blickfang. Und: Sie können sie selbst herstellen, falls Sie Rosen, Veilchen oder auch Borretsch (wie im Bild verwendet) im Garten haben. Einfach die Blüten ernten, waschen, ggf. trocknen und gut verschlossen aufbewahren.

Dass Sie ausschließlich essbare Blüten verwenden, versteht sich

von selbst. Essbar sind z.B. Borretsch, Lavendel, Gänseblümchen, Löwenzahn, Rosen, Malven, Hibiskus, Kamille, Holunder, Kornblume, Zucchiniblüte, Ringelblume, Scharfgarbe, Stiefmütterchen, Begonie und Gladiole. Bei sehr großen Blüten nur einzelne Blätter verwenden.

Bezugsquelle: <u>Kandierte Blüten online kaufen</u>, <u>Getrocknete</u>

Blüten online kaufen

Strukturfolie



Im Bild: Nr. 14

Haben Sie schon mal von Strukturfolie gehört? Das ist eine wunderbare Sache, wenn man – so wie ich – gern wunderschöne Pralinen und Plätzchen zaubert, aber wenig Zeit für eine wirklich ausgefeilte Dekoration hat. Es handelt sich dabei um eine dicke Plastikfolie, in die ein Muster eingelassen ist. Sie können diese Folie z.B. für Pralinen mit einer gerade Oberfläche verwenden, in dem Sie die Folie nach dem Überziehen mit Schokolade oder

Kuvertüre einfach auf die Pralinen legen und nach dem Trocknen wieder abziehen. Auch für Plätzchen eignet sich diese Variante ganz hervorragend!

Die Folie kann aber auch mit Schokolade begossen werden. Sie erhalten dann nach dem Festwerden eine dünne Schokoladenplatte mit Motiv, die Sie zurechtschneiden oder brechen und auf Ihre Pralinen legen können.

Natürlich können Sie die Strukturfolie auch für die Verzierung von Kuchen etc. verwenden. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Das Praktische: Die Strukturfolie können Sie immer wieder verwenden (außer, Sie legen Sie aus Versehen mal in die Spülmaschine). Eine Strukturfolie ist nicht teuer, hält eigentlich ewig und ist daher eine gute Investition für alle, die öfters mal Pralinen herstellen.

Tipp: Sie können die Folie vor dem Auflegen auf die flüssige Schokolade mit etwas Puder in Gold, Silber oder einer anderen Farbe bestäuben. Das sieht nicht nur toll aus – sie lässt sich so auch leichter lösen.

Bezugsquelle: Strukturfolie online kaufen

Kakao, Kokosraspel, Nusssplitter, gehackte Pistazien oder Puderzucker



Im Bild: Nr. 15

Die einfachste Art, Pralinen und Plätzchen zu überziehen: In Kakao, Kokosraspel, etc. wälzen.

Idealerweise sollten Plätzchen ganz frisch (noch warm) und Pralinen dazu außen noch ein wenig feucht oder weich sein, damit der Überzug auch hält.



Ein kleiner Tipp, damit die ganze Pracht nicht sofort wieder abfällt: zuerst in dem jeweiligen Überzug wälzen, dann nochmal mit wenig Druck auf einem leeren Teller oder Brettchen. So können Sie den Überzug sanft an der Praline festdrücken.

Übrigens: Wem Kokosraspel, Nüsse und Co. in der Ursprungsfarbe zu langweilig sind, der kann mit einigen Tropfen Speisefarbe nachhelfen. Einfach Kokosraspel oder Nusssplitter in eine Schüssel geben, Speisefarbe dazu, zuerst umrühren und

dann: Deckel drauf und schütteln! Vor dem Verzieren bitte gut trocknen lassen.

Bezugsquelle: Supermarkt

Filigrane Schokoladenverzierung



Im Bild: Nr. 16 und 19

Auch das bekommt wirklich jeder hin: Eine filigrane
Schokoladenverzierung wie vom Konditor. Zunächst überziehen
Sie die Pralinen natürlich wie gewohnt mit Schokolade. Dann füllen
Sie einfach etwas Schokolade in einer Kontrastfarbe in eine
Plastiktüte und verknoten Sie diese.

Legen Sie sie in warmes Wasser, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann einfach eine winzige Ecke der Tüte abschneiden. Mit diesem Spritzbeutel malen Sie nun sehr feine Linien auf die

Pralinen, in dem Sie ihn schnell hin und her bewegen. Entweder in

eine Richtung, oder kreuz und quer.

Wie Sie bei Praline Nummer 16 sehen, müssen Sie auch nicht

immer Schokolade dafür verwenden – farbige Glasurlinsen sind

auch eine tolle Möglichkeit. Einfach genau wie Schokolade

schmelzen und in feinen Linien aufspritzen.

Bezugsquelle: Supermarkt

Überzogene Nüsse



Im Bild: Nr. 20

Nüsse muss man nicht immer auf den Schokoladenüberzug legen, man kann sie auch gleich mit schokolieren. Ich mag das gern bei Marzipanplätzchen und -pralinen oder Pralinen aus Nougat.



So zaubern Sie in 15 Minuten leckere Pralinen:

Marzipan oder Nougat mit einem scharfen Messer in mundgerechte Happen schneiden, 2-3 ganze Haselnüsse oder Mandeln daraufsetzen, andrücken und das Ganze in geschmolzene Schokolade tauchen. Fertig. Und es sieht noch dazu aus, wie vom Konditor.

Bezugsquelle: Supermarkt

Alles kostenlos: Tutorials, Leseproben und

Rezepte:

Klicken Sie sich doch mal auf unsere Webseite und laden Sie

kostenloses Bonusmaterial herunter. Z.B. Leseproben, Tutorials,

Rezepte etc.: http://wunder-kueche.de/downloads/

Lesen Sie auch:

Schokolade, Pralinen & Konfekt

Über 50 Rezepte für köstliche selbstgegossene
Schokoladentafeln, Pralinen, Konfekt & Trüffel. Alle Rezepte sind
so einfach gestaltet, dass selbst Küchenanfänger beeindruckende
Ergebnisse erzielen. Z.B.: Vanille-Mandel-Konfekt, OrangenSchokokugeln, Rumtrüffel, Schichtnougat, Nusskonfekt,
Cappuccino-Haselnuss-Konfekt, Pistazienkugeln, WalnussAprikosenpralinen, Baileys-Trüffel, Weiße Rumkugeln, OrangenNougat-Happen, Zebraschokolade mit rotem Pfeffer, KonfettiSchokolade, u.v.m.



Geschenke aus der Küche

Über 70 Ideen für liebevolle Geschenke aus der Küche, z.B.

Plätzchen, Backmischungen im Glas, Pralinen u.v.m. Damit das

Schenken sofort beginnen kann, kommt das eBook mit

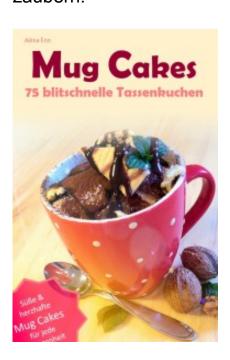
Schmucketiketten zum selber ausdrucken und mit einem

"geheimen" Link zu noch mehr tollen Vorlagen und Kreativ-Ideen.



Mug Cakes

Mug Cakes erobern unsere Küchen und Herzen. Sie sind kinderleicht zu backen und in nur 10 Minuten fertig! Alles, was sie brauchen, sind eine Tasse, ein Löffel, ein paar einfache Zutaten und eine Mikrowelle. Damit sind Mug Cakes ideal für zwischendurch. Aber sie sind auch ein toller Hingucker und Retter in der Not, wenn ganz spontan Gäste kommen. Und das Beste: auch absolute Back-Laien können mit der einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung in diesem Buch sofort leckere Mug Cakes zaubern.



Vegane Pralinen, Trüffel & Konfekt

... lassen das Herz aller Schokoladenliebhaber höher schlagen.

Freuen Sie sich auf 45 raffinierte Rezepte, z.B.: Weiße Karamellhappen, Espressotrüffel, Whiskey-Sahne-Kugeln, Limoncello-Trüffel, Cappuccino-Haselnuss-Konfekt, Schichtnougat, Chai-Pralinen, u.v.m.

Klicken Sie auf das Bild und werfen Sie einen ersten Blick ins Buch.



Backen ohne Zucker

Zu viel Zucker macht dick und krank. Immer mehr Menschen entscheiden sich daher für eine zuckerreduzierte Ernährung – ihrer Gesundheit und Figur zu Liebe. Hier erfahren Sie, wie Sie mit den natürlichen Süßungsmitteln Stevia, Erythrit und Xylit köstliche Kuchen, Torten & Gebäck zaubern. 100% ohne synthetische Süßstoffe.



Vegan backen zu Weihnachten

Fühlen Sie sich beim Plätzchenbacken in Ihre Kindheit zurückversetzt? Lassen die Aromen von Zimt, Orangenschale und Vanille bei Ihnen Erinnerungen wach werden? Dann freuen Sie sich auf köstliche Rezepte zur Weihnachtszeit. Ohne Milch, Eier, Butter & Co. – aber immer mit viel Kreativität und Liebe gebacken. Es erwarten Sie moderne Plätzchen und süßes Konfekt sowie heißgeliebte Klassiker in veganer Abwandlung.



Zum Schluss

Ich hoffe, Ihnen hat dieses kleine eBook gefallen. Falls dem so war, freue ich mich sehr über eine kurze Bewertung in den Rezensionen bei Amazon. Natürlich freue ich mich auch über Verbesserungsvorschläge. Beides hilft mir, dieses eBook weiterhin zu verbessern und dank Ihrem Feedback zu erweitern. Also bitte: Hinterlassen Sie eine kurze Bewertung auf Amazon.de. Und wenn Ihnen dieses Buch besonders gefallen hat, empfehlen Sie es doch Ihren Freunden!

Anhang, Rechtliches und Impressum

Wir bemühen uns, alle Angaben in diesem Buch 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 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 eBook sind urheberrechtlich

geschützt und dürfen nicht ohne die Zustimmung des Urhebers,

Rechteinhabers und Herausgebers von Dritten genutzt werden.

Alle in diesem eBook genannten Markennamen und Warenzeichen

sind Eigentum des rechtmäßigen Eigentümers und dienen lediglich

zur Beschreibung von Produkten, Dienstleistungen oder

Unternehmen.

Impressum

Aléna Ènn / Pralinen verzieren wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

Alle Fotos: Aléna Ènn / Pixabay