

# Pralinen

aus meiner Küche

Das Magazin für den Hobbychocolatier



[www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)



Neue farbige Eier  
- wie geht das?



Englische  
marmelade - wie  
schmeckt diese  
in Pralinen?



Dekortipp: wie  
Lavendelstäb-  
chen die Pralinen  
verschönern



**Erfolgsstory:**

**Pralinen von der Mühle**

Michaela Stutzinger berichtet, wie sie dazu kam, in einer historischen Mühle Pralinen zu produzieren...



## Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die erste Ausgabe von „Pralinen aus meiner Küche“ ist da!

Ich freue mich riesig, dass ich die Idee, die schon lange in mir heranreife, nun umgesetzt habe. Es gibt jede Menge Kochzeitschriften auf dem Markt, aber mir ist bisher noch keine Pralinenzeitschrift für den Hobbybereich bekannt.

Diese Lücke soll dieses Pralinenmagazin schließen und alle meine Pralinenfreunde beglücken! Ich möchte hier zusätzliche Tipps zur Pralinenherstellung geben, neue Rezepte, die ich entdeckt habe, auf Interessantes passend zur Jahreszeit hinweisen, auf Fehlerquellen eingehen, Bestelldressen und Internetseiten angeben, die für alle Hobbychocolatiers interessant sein könnten.

Alle Tipps und Rezepte sollen eine Ergänzung zu meinen Pralinenkursen darstellen. Ich versuche, keine Inhalte zu wiederholen, die bereits in den Pralinenkursen durchgenommen werden, so dass dieses Magazin auch für meine Stammkunden aus den Pralinenkursen viel Neues bietet.

Jeder, der dieses Hobby so wie ich mit Leidenschaft betreibt, ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen - ich hoffe, Ihnen allen und auch neuen Abonnenten viele Anregungen zu geben und wünsche viel Spaß bei der Umsetzung.

Herzlichst, Ihre



Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
Pädagogin und Hobbychocolatier



## In dieser Ausgabe:

Maikäfer- und Füße: wo bestelle ich was?

Blitzrezept Malilbu-Marzipan-Praline

Englische *marmelade*

Einkaufstipp des Monats: hübsche Gläser  
Veilchenblüte

Pralinenblamage: wir helfen weiter

Einkaufstipps für Ostereier

Bitterorangen-Grand Marnier-Praline

Dekotipp mit Lavendelstäbchen

Neuheiten von [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

Termine, Kurse, Veranstaltungen

Vorschau 2. Newsletter Ende April 2014

Impressum



Herausgeber: Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
[www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com).  
Details s. letzte Seite



## Wo gibt's Maikäferformen und -füße?

Jetzt zur Osterzeit sind sie gefragt - die Formen für Eier, Maikäfer und natürlich auch die Füße.

Hier sind die Bestelladressen:

Jede Menge Pralinen- und Figurenformen gibt es bei **www.brunner-shop.de**. (Im Suchfeld „Maikäfer“ eingeben).

Maikäfer gibt es in fast allen Größen - von ganz klein bis riesig groß. Nicht ganz billig - aber die Qualität macht sich bezahlt. Die Formen halten lebenslang.

Pralinenformen nie mit Spülmittel auswaschen, nicht in die Spülmaschine geben, sondern nur mit einem weichen Lappen oder Schwamm mit heißem Wasser waschen. Vor jeder Verwendung innen mit Watte polieren.

Maikäferfüße gibt es bei **www.port-soehne.de**.

Tel: +49 6152 92335-0

info@port-soehne.de

Im Download-Katalog befinden sich die Füße auf den letzten Seiten. Man muss darauf achten, dass man passend zur Form die richtigen Größe der Füße bestellt.



## Blitzrezept - wenn' eilt

### Malibu - Marzipan - Pralinen

Eine super-leckere Pralinenfüllung - ganz einfach und schnell hergestellt:

100 g Marzipan aus Mittelmeermmandeln  
30 g Malibu (Kokoslikeur)

Die Zutaten im Mixer (oder von Hand in einer Schüssel) vermengen, so dass eine spritzfähige Masse entsteht. In die Pralinenformen füllen - fertig!



## Englische *marmelade*

Wer schon einmal zu dieser Jahreszeit durch die Städte Andalusiens gezogen ist, kennt sie: die Bitterorange. Sie säumt die Alleen der Innenstädte und verströmt zugleich einen süßen Duft. Manch einer wird enttäuscht gewesen sein, wenn er die vollreife Frucht vom Boden aufgelesen hat und gehofft hat, er hätte da eine leckere Orange zum Essen ergattert.



Bitterorangen in der Innenstadt von Sevilla

Das Innere der Orange schmeckt sehr sauer und enthält viele Kerne.

**Tipp: Bitterorangen erhält man von Januar bis Anfang März in gut sortierten Obstläden, in spanischen Fruchthäusern oder auf Bestellung bei Ihrem Obsthändler.**

Die englische Bezeichnung „marmelade“ bezieht sich auf die Marmelade, die aus der Bitterorange samt Schalen gekocht wird. Für andere Marmeladensorten wird der Begriff „jam“ oder „jelly“ verwendet.



Bitterorange (citrus x aurantium)  
Aus ihr stellt man die englische  
„marmelade“ her.

Sie benötigen:

500 g Bio-Bitterorangen

500 g Zucker

600 g Wasser

Wer keine Bitterorangen mag oder bekommt, kann für eine süßere Marmelade auch normale Bio-Orangen nehmen.

Das englische Originalrezept ist teilweise für unsere Geschmäcker richtig bitter und daher gewöhnungsbedürftig. Deutsche Imitate der englischen Orangenmarmelade sind meist süßer. Wer allerdings einen kräftigen und bitteren Geschmack mag, wird an diesem Rezept seine Freude haben.

Die Orangen werden heiß gewaschen und komplett mit Schale in hauchdünne Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden anschließend wiederum geviertelt und in eine große Schüssel gefüllt.

Der Zucker wird mit dem Wasser in einen Topf gegeben, aufgekocht und soll anschließend 5 Minuten leicht köcheln. Diesen Sirup gibt man über die Orangenschalen in der Schüssel und lässt das Ganze 24 Stunden stehen.

Am nächsten Tag wird der gesamte Inhalt der Schüssel in einen großen Topf gegeben und zum Kochen gebracht. Jetzt soll die ganze Masse ca. 30 - 40 Minuten lang kochen, damit die Schalen weich werden und alles marmeladenähnlich einkocht. Dabei sollte immer wieder umgerührt werden.

**Tipp: Um festzustellen, wann die Marmelade richtig geliert, kann man den Geliertest machen. Man gibt einen Tropfen der Marmelade auf einen Porzellanteller und hält diesen anschließend schief. Wenn der Tropfen nur langsam herunterläuft und zum Stillstand kommt, hat die Marmelade genügend geliert.**

Jetzt kann sie in hübsche Marmeladengläser abgefüllt werden. Guten Appetit!

