

## 10 JAHRE PRALINENHOBBY STICHWORTVERZEICHNIS ALLER AUSGABEN VON 2014 - 2023

**Jubiläumsangebot:**  
40 Zeitschriften für 249 € an-  
statt für regulär 379,60 €  
Nur kurze Zeit: 15.2.- 15.3.2024  
Erhältlich auf pralinenhobby.ch

KW

Pralinenhobby feiert stolz sein 10-jähriges Jubiläum! Als ich im Jahr 2014 die Vision hatte, einen Newsletter mit Neuigkeiten, Inspirationen, Rezepten und Techniken rund um Pralinen zu erstellen, konnte ich nicht ahnen, welche Entwicklung meine Idee durchlaufen würde. Von einem bescheidenen 10-seitigen Newsletter hat sich Pralinenhobby zu einer offiziellen Onlineausgabe entwickelt, die ab 2020 auch in gedruckter Form erhältlich ist. Seit 2023 findet man unsere Pralinenzeitschrift sogar in großen Kiosken in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Es erfüllt mich mit Stolz zu sehen, wie die Zeitschrift dazu beigetragen hat, dass sich dieses kreative, erfüllende und belohnende Hobby weiter verbreitet. Die Schokoladenverarbeitung ist zweifellos eines der facettenreichsten Hobbys, und ich persönlich empfinde große Freude daran, meine Entdeckungen und Rezeptentwicklungen in

dieser Zeitschrift fest-

zuhalten. Mein ständiges Bestreben, Neues zu lernen, zu reisen, Seminare zu besuchen und im regen Austausch mit der Pralinencommunity zu stehen, spiegelt sich in der Zeitschrift wider.

Das Inhaltsverzeichnis dieser Jubiläumsausgabe zeigt, wie viele Rezepte und Anleitungen in den letzten 10 Jahren zusammengewachsen sind. Es verdient seinen Platz in dieser besonderen Ausgabe. Hier findet ihr ein Verzeichnis zu Pralinenrezepten, Schokoladentafeln, Techniken und Dekorationen. Weitere Rubriken wie Zubehör, Zutaten und die "Pralinenblamagen" sind nur online unter pralinenhobby.ch verfügbar. Die Endziffern geben dabei Aufschluss über die jeweilige Jahreszeit: 1 für Frühjahr/Ostern, 2 für Sommer, 3 für Herbst und 4 für Weihnachten/Winter.

### **Pralinenrezepte** (beinhaltet auch selbst hergestellte Zutaten wie Marmeladen, Kompott, Desserts)

Adventskalenderpralinen (24 Stück) – 2021-4  
Alkoholische Pralinen – 2021-4  
Amaranth-Praline – 2019-1  
Amaretto-Trinkschokoladen – 2015-1  
Amarula-Praline aus Südafrika – 2015-3  
Ananas-Kokos-Praline – 2018-2  
Andaliman-Pfefferpraline 2023-1  
Anismarzipantaler – 2022-4  
Apfel-Honig-Safran-Praline – 2017-4  
Apfelpraline – 2022-3  
Apfelstrudelpraline – 2023-3  
Aprikosen-Karamell – 2022-2  
Aprikosen-Mandel-Praline – 2020-2  
Aprikosenschnapspraline – 2023-3  
Aronia-Praline – 2018-3  
Baileys in Marzipan – 2018-2  
Baileysstrüffel – 2018-4 und – 2023-4  
Banane-Earl Grey Praline – 2018-2  
Bananenkaramell – 2023-1  
Bergminzepraline – 2022-2  
Bierpraline – 2014-3  
Birnen-Kardamom-Praline dunkel – 2020-3  
Birnen-Kardamom-Praline weiß – 2020-3  
Bitterorangen-Grand Marnier-Praline – 2014-1  
Blätterkrokanteier – 2020-1  
Blütenhonigstrüffel – 2021-2  
Blütenpralinen mit wildem Salbei – 2019-2  
Blütenpraline mit Schwarztee – 2020-1  
Butterstrüffel – 2023-1  
Brombeermarzipantaler – 2019-3  
Caipirinha-Ei – 2021-1  
Calissons d'Aix – 2019-3  
Cashew-Kürbiskern-Praline – 2020-2  
Cassis-Marzipan – 2023-2

Cassis-Praline – 2015-2 und 2023-3  
Champagner-Ei – 2016-2  
Champagnerpraline – 2019-2  
Champagnerstrüffel – 2018-4  
Cognacstrüffel – 2023-4  
Cointreau-Stern – 2020-4  
Cranberry-Mandelsplitter – 2021-4  
Cranberry-Marzipan-Praline – 2014-3  
Cranberry-Praline mit Tonkabohne – 2018-3  
Cranberry Pralinenstangen – 2019-3  
Dattelpraline – 2023-3  
Dominosteine – 2018-4  
Dominosteine update – 2020-4  
Dunkle-Schokolade-Praline 100% – 2020-4  
Eichelkaffeepraline – 2022-3  
Eierganache – 2022-1  
Eierlikör – 2022-1  
Eierlikör-Ei – 2022-1  
Eierlikör-Mohnpraline – 2023-1  
Eierlikörpraline – 2023-1  
Eiskonfekt – 2019-1  
Eispralinen – 2017-2  
Englische Bitterorangen-Marmelade – 2014-1  
Erdbeer-Holunderpraline im Zylinder – 2020-2  
Erdbeerpraline – 2018-3 und – 2023-1  
Erdbeerstrüffel – 2022-4  
Erdnuss-Pralinenriegel – 2022-2  
Erdnuss-Yuzu-Stangen – 2019-4  
Federweißstrüffel – 2017-3  
Feige-Rum-Marzipan – 2023-4  
Fichtenspitzen-Pinienkern-Nougat – 2018-2  
Flüssig gefüllte Likörpralinen – 2018-1  
Fondanteier – Ostern 2017-1  
Fruchtig-blumige Ganache – 2020-1  
Fruchtige Ostereier – 2023-1  
Fruchtig-frische Sommerpralinen – 2014-2  
Fruchtpralinen mit Marzipan + Likör – 2016-2  
Fruchtkaramellen – 2021-4

Fruchtmarzipan – 2023-2  
Früchte in Pralinen verwandeln – 2014-2  
Fudge – das Grundrezept – Herbst 2019-3  
Fudge mit salzigen Erdnüssen – 2019-3  
Gaudi pralinen – 2018-3  
Gewürznougatkrokant – 2022-4  
Gewürz-Mandelsplitter – 2021-4  
Gewürzstrüffelpraline – 2020-4  
Ginpralinen – 2022-2  
Glühweinkugeln – 2016-4  
Glühweinsternen für Kinder – 2016-4  
Granatapfelgelee – 2023-3  
Grand-Marnier-Bitterorangen-Praline 2024-1  
Grüntee-Ingwer-Ei – 2022-1  
Halloween-Marzipantaler – 2019-3  
Hanfölpraline – 2022-4  
Haselnussmarzipan karamellisiert – 2020-3  
Haselnussnougat mit Knusper – 2023-1  
Haselnussnougat selbst gemacht – 2016-3  
Haselnusspraline – 2022-3  
Haselnussgeistpraline – 2023-3  
Haselnuss-Rum-Kastanien – 2016-3  
Himbeergeist-Ei – 2016-1  
Himbeermarzipan – 2023-1 und – 2023-2  
Himbeerpralinen – 2018-2 und 2023-1  
Himbeerstrüffel – 2023-2  
Himbeer-Vanille-Praline – 2023-2  
Hochzeitspralinen – 2016-2  
Holundermarshmallow + Zitrone – 2020-3  
Honigpollenpraline – 2023-2  
Honigpraline – 2023-2  
Honigpralinen Variationen – 2021-2  
Hot chocolate bomb – 2022-1  
Ingwerpralinen – 2021-1  
Ingwer-Chili-Praline – 2021-1  
Ingwer-Kurkuma-Gelee-Ei – 2021-1  
Ingwer-Kurkuma-Sesam-Praline – 2020-1  
Ingwer-Mandelsplitter – 2021-4

Irish-Coffee-Mond – 2020-4  
 Johannisbeerpralinen – 2016-2  
 Johannisbeerpralinen (rot) – 2018-2  
 Johannisbeertrüffel (schwarz) – 2018-3  
 Kaffee-Gianduja-Praline – 2023-4  
 Kaffee-Honig-Praline – 2023-4  
 Kaffee-Kardamom-Trüffel – 2015-4  
 Kaffeepraline in der Halbschale – **2020-4**  
 Kaffee-Pralinentöpfchen – 2018-4  
 Kaffee trifft Orange – 2019-2  
 Kakaopraline (100%) – 2020-4  
 Kakaosaftpraline – 2021-2 und – 2023-4  
 Kamelmilchpraline – 2014-2  
 Kamelschokolade – 2014-2  
 Karamell mit Aprikose – 2022-2  
 Karamell Variationen – 2021-2  
 Kardamom-Birne-Praline 2020-3  
 Kardamom-Pralinentöpfchen – 2018-4  
 Kardamom-Trinkschokoladen – 2015-2  
 Kardamom-Tannenbaum-Praline – 2014-4  
 Karnevalspraline – 2020-1  
 Kirschmarshmallow – 2023-2  
 Kirschpralinen – 2018-2  
 Knusperkrokant – 2022-4  
 Königsberger Marzipan – 2015-4 und 2022-4  
 Kokosnussnougat – 2023-4  
 Kokosnussnougat als Igelpraline – 2020-3  
 Kokos-Rum-Ei – 2022-1  
 Kokos-Rum-Trüffel – 2020-2  
 Kokos-Tamarinde Mandelsplitter – 2021-4  
 Kumquat-Orangenschokolade – 2015-4  
 Kumquat-Osterei – 2019-1  
 Kumquat-Ouzo-Praline – 2020-4  
 Kumquatpraline – 2019-1  
 Kumquatpraline aufgespritzt – 2021-4  
 Kürbiskern-Kurkuma-Praline – 2021-3  
 Kürbispralinen für Halloween – 2015-3  
 Kurkuma-Praline – 2022-3  
 Kurkuma-Ingwer-Sesam-Praline – 2020-1  
 Lakritzdattel – 2023-3  
 Lakritzkaramell – 2022-4  
 Lakritzpraline – 2017-4 und 2023-3  
 Lavendel-Marzipan-Praline – 2021-1  
 Lavendelstäbchen 2014-1  
 Lebkuchenmann als Praline – 2022-4  
 Lebkuchenpraline – 2023-4 und – 2023-4  
 Lebkuchensahnelikörpraline – 2020-4  
 Lebkuchenrezepte für Pralinen – 2014-4  
 Likörhimbeerpraline – 2023-2  
 Likörpralinen – 2018-1  
 Limettenmarzipan – 2023-2  
 Limoncello selbst gemacht – 2019-1  
 Limoncello-Trüffel – 2019-2  
 Lavendelhonigblütenrösel – 2021-2  
 Macadamia-Nougat + Pralinensteine – 2019-2  
 Magnesium Powerpraline – 2021-1  
 Malibu-Marzipan-Pralinen – 2014-1  
 Mandel-Marzipanpralinen – 2018-4  
 Mandeln überzogen – 2023-4  
 Mandel-Praline (vintage) – 2021-1  
 Mandelsplitter Variationen – 2021-3  
 Mango-Ananas-Marzipan-Ostereier – 2020-1  
 Mango-Ei – 2022-1  
 Maracuja-Ei – 2023-1  
 Maracuja-Praline – 2023-3  
 Maracuja-Marzipan – 2023-2  
 Maracuja / Yuzu Pralinenstangen – 2019-3  
 Maracuja-Zitronen-Trüffel – 2020-2  
 Maroni-Pralinen als Kastanie – 2017-3  
 Marshmallow-Praline – 2022-1  
 Marspraline mit Kraterlandschaft – 2016-3  
 Marzipanganache-Ostereier – 2017-1  
 Marzipanlaternen – 2018-4  
 Marzipan mit Likör und Frucht – 2016-2  
 Marzipan-Nikolaus – 2017-4  
 Marzipan-Nougat-Zapfen – 2020-4  
 Marzipan-Schichtpraline – 2021-3  
 Marzipan-Ostereier – 2015-1

Marzipanpilze – 2023-3  
 Marzipan-Tannenzapfen – 2020-4  
 Marzipan-Weihnachtsvariationen – 2021-4  
 Mastixpraline – 2018-1  
 Melomacaronas – 2019-4  
 Mince pie Praline – 2019-4  
 Mince pies Weihnachtsg Gebäck – 2019-4  
 Mispelpraline – 2022-2  
 Minzcreme-Praline – 2023-4  
 Minzplättchen – 2023-2  
 Mohn-Eierlikörpraline – 2023-1  
 Mohnpraline – 2023-2  
 Mozart Pralinenstangen – 2019-3  
 Nocciola-Pralineneier – 2020-1  
 Nougat blitzschnell – 2023-1  
 Nougattöpfchen – 2018-4  
 Nikolaus aus Marzipan – 2017-4  
 Nussriegel – 2014-3  
 Öl-Pralinen – 2022-3  
 Orangenblütenpraline – 2023-3  
 Orangenblütenhonig-Praline – 2021-2  
 Orange-Ingwermarzipan – 2023-4  
 Orangen-Kiwi-Sanddornmarmelade – 2014-3  
 Orangen-Mandel-Praline – 2023-4  
 Orangenmarinade weihnachtlich – 2014-4  
 Orangenmarzipan – 2023-2  
 Orangenmarzipanstange – 2019-3  
 Orangenpraline andalusisch – 2023-1  
 Orangenpraline in der Halbschale – 2020-4  
 Orange-Rosmarin-Praline – 2023-1  
 Orangerösel – 2018-4  
 Orientalische Mandelsplitter – 2021-4  
 Ostereier - gesund und blitzschnell – 2019-1  
 Ostereier mit Gelatinetechnik – 2019-1  
 Ostergebäck und rote Eier – 2018-1  
 Osterrezept: 1 Rezept - 5 Sorten – 2015-1  
 Panetone – Melomacaronas-Praline – 2019-4  
 Panetone – 2019-4  
 Paranus-Ahornsirup-Praline – 2023-3  
 Peanut-Pralinen – 2016-2  
 Pfefferpralinen – 2023-1  
 Pfifferlingpraline – 2022-3  
 Pflaumenschneepraline – 2023-3  
 Pinienkern-Butter-Praline – 2023-3  
 Pistaziennougat – 2022-4 und – 2023-4  
 Pinienkernnougatrösel – 2020-2  
 Pistazienmarzipanpralinen – 2018-4 + 2023-2  
 Pistaziennougat salzig – 2020-4  
 Pistazien-Zitronen-Praline – 2023-3  
 Pralinenstangen + weiße Kuvertüre – 2019-1  
 Pralinenstangen Cranberry – 2019-3  
 Pralinenstangen Erdnuss-Yuzu – 2019-4  
 Pralinenstangen Maracuja / Yuzu – 2019-3  
 Pralinenstangen Pistazien-Kardamon – 2019-4  
 Pralinenstangen Mozart – 2019-3  
 Pralinenstangen Orange – 2019-3  
 Pralinenstangen Walnuss – 2019-3  
 Pralinensteine + Macadamia-Nougat – 2019-2  
 Preiselbeerkaramell – 2020-4  
 Rhabarber-Curd – 2017-2  
 Rhabarber-Ostereier – 2017-1  
 Rocky volcano chocolates – 2016-1  
 Rohkostpralinen – 2023-3  
 Rooibuschkaramell – 2022-2  
 Rosenkaramellpraline + Ganache - 2019-1  
 Rosenpralinen – 2015-2  
 Rote Herzpralinen – 2014-2  
 Rotweinzwetschgen – 2018-3  
 Rum-Feige-Marzipan – 2023-4  
 Rumrösel – 2018-2  
 Sahnenougatpralinen – 2021-4  
 Sahnenougat-Tonkabohne-Ostereier – 2020-1  
 Salzkaramell – 2022-4  
 Sanddorn-Geleepraline – 2014-3  
 Sanddorn-Marzipan-Pralinen 2024-3  
 Sanddornpraline – 2022-4  
 Sanddornpraline dunkel - 2014-3  
 Saturnpraline – 2016-3

Schichtnougat – 2015-1  
 Schneeflockenpraline – 2018-4  
 Schwarze Marzipanpraline – 2022-3  
 Schwarztee-Blütenpraline – 2020-1  
 Schwarzwälder Kirschpraline – 2022-2  
 Sesam-Ingwer-Kurkuma-Praline - 2020-1  
 Sonnenblumenkernnougat – 2021-3  
 Sonnenblumenmarzipanpraline – 2021-3  
 Sonnenblumenweichkrokant – 2021-3  
 Sommerliche Eispralinen – 2017-2  
 Sommertrüffel mit Fruchtschokoladen – 2019-2  
 Spargelpraline: Zwei Rezepte – 2018-2  
 Spekulatius-Kaffee-Praline – 2023-4  
 Springkraut-Weichkrokant – 2021-3  
 Sternanis-Honig-Praline – 2023-4  
 Stielkirschen – 2019-3  
 Tamarinde-Kokos-Mandelsplitter – 2021-4  
 Tannenbaumpraline mit Kardamom – 2014-4  
 Tannenhonigpraline – 2021-2  
 Tannenzapfen aus Marzipan-Nougat – 2020-4  
 Teepralinen – 2015-1 und 2022-4  
 Thymian-Zitronen-Praline – 2022-2  
 Timutpfefferpraline – 2023-1  
 Tonkabohnen-Vanille-Praline – 2023-4  
 Trinkschokoladen aus dem Glas – 2015-2  
 Valentinstag – 2019-1  
 Vanillestangenpralinen – 2022-3  
 Vanille-Karnevalspraline - 2020-1  
 Vanille-Marzipan-Trinkschokolade – 2015-2  
 Vanillerösel weihnachtlich – 2015-4  
 Vanillepraline – 2020-4  
 Vanille-Pralinentöpfchen – 2018-4  
 Vanille-Tonkabohnen-Praline – 2023-4  
 Vanille-Zimt-Sterne – 2014-4  
 Vieille Apricot Praline – 2023-3  
 Vieille Prune Praline – 2023-3  
 Vogelbeeren-Pralinen (Eberesche) – 2016-3  
 Voitsiperifery-Pfeffer-Praline – 2023-1  
 Volcano-Pralinen – 2019-1  
 Walderdbeerschnittpraline – 2020-2  
 Walderdbeerrösel – 2020-2  
 Waldhonig-Kräuter-Trüffel – 2023-4  
 Waldmeister-Thymian-Praline – 2021-1  
 Waldmeistertrüffel – 2018-2  
 Walnuss-Fondant-Praline – 2020-3  
 Walnuss-Lakritz-Gespensterpralinen – 2020-3  
 Walnuss Marzipanpralinen – 2018-4  
 Walnuss-Nougat – 2022-3  
 Walnuss-Nougat-Marzipan – 2017-3  
 Walnuss Pralinenstangen – 2019-3  
 Wasserganache – 2023-3  
 Weihnachtliches Marzipan-Nougat – 2020-4  
 Weihnachtliche Marzipanvariationen – 2015-4  
 Weihnachtliche Orangenmarinade – 2014-4  
 Weihnachtliche Schnittpraline – 2020-4  
 Weihnachtsgewürztrüffel – 2021-4  
 Weihnachts-Gianduja – 2023-4  
 Weihnachtspralinen Adventskalender – 2021-4  
 Weihnachtskugeln – 2020-4  
 Wildkirschenpraline – 2021-2  
 Whiskytrüffel – 2018-4 und 2023-1  
 Yuzu-Praline – 2023-2  
 Zimtmarzipanpralinen – 2018-4  
 Zitrone-Basilikum-Trüffel – 2017-2  
 Zitronengraspraline – 2023-2  
 Zitronen-Marzipan – 2022-1  
 Zitrone-Mandelsplitter – 2021-4  
 Zitrusfrüchte-Pralinen – 2018-4  
 Zwetschgen-Kaffeepraline – Herbst 2016-3  
 Zwetschgenpralinen – Herbst 2015-3  
 Zwetschgen-Rotweinpraline – 2018-3

**Rezepte Schokoladetafeln**  
 Ägyptische Schatzkammertafeln – 2014-4  
 Bienenschokolädchen – 2021-2  
 Cassis-Schokolade – 2017-2  
 Cranberry-Schokolade – 2014-3  
 Flieder-Nougat-Schokolade – 2018-2

Frische Früchte in Schokolade – 2019-4  
 Hanfchokolade – 2022-4  
 Haselnussbruchschokolade – 2021-3  
 Kakaobohnen + Kokosblütenzucker – 2019-3  
 Kamelschokolade – 2014-2  
 Kürbiskernschokolade – 2021-3  
 Kürbis-Matcha-Schokolade – 2021-3  
 Kumquat-Orangen-Schokolade – 2015-4  
 Kumquat-Spekulativ-Schokolade – 2021-3  
 Lebkuchenmannschokolade – 2022-4  
 Melonenschokolade – 2017-2  
 Nüsse und Beeren in Schokolade – 2019-4  
 Ostereierschokoladen – 2021-1  
 Rubischokolade mit Basilikum – 2019-2  
 Schmetterlingkonturschokolade – 2023-1  
 Spekulativ-Kumquat-Schokolade – 2021-4  
 Springkrautsamenschokolade – 2021-3  
 Walderdbeerschokolade – 2017-2  
 Weihnachtsschokoladen – 2015-4  
 Weihnachtsschokoladen reich verziert – 2023-4  
 Weihnachtsschokolade Pistazie – 2022-4

### Basics und Pralinentechniken

Alkoholische Früchte in Pralinen – 2023-2  
 Aromaöle selbst destillieren – 2023-4  
 Bruchschokoladen herstellen – 2021-1  
 Dampftechnik für Löcher in Pralinen – 2023-2  
 Deckeln mit Folie – 2020-1  
 Deckeln mit gefärbter Folie – 2020-1  
 Deckeln von Pralinen, zwei Methoden – 2015-2  
 Destillieren von Aromaölen – 2023-4  
 Dreieckspraline mit vertikaler Schicht – 2023-4  
 Doppelformen zusammensetzen – 2023-3  
 3-D-Formen selbst drucken – 2020-1  
 Dreiteilige Magnetformen verwenden – 2017-1  
 Formen gießen, 3 Arten – 2020-1  
 Frische Früchte in Pralinen verwandelt – 2014-2  
 Füllen mit dem Fülltrichter – 2015-3  
 Füllen mit dem Schöpflöffel – 2020-1  
 Füllen mit der Schüssel – 2020-1  
 Füllen mit dem Spritzbeutel – 2019-4  
 Füllen von Halbschalen – 2020-4  
 Füllungen dekorativ schichten – 2020-2  
 Ganache: Resteverwertung – 2014-3  
 Ganache - die richtige Menge – 2014-3  
 Gießen von Pralinenformen – 2022-1  
 Griechisches Ostergebäck/rote Eier – 2018-1  
 Grundausrüstung Pralinenhobby – 2018-2  
 Hauchdünne Minzplättchen – 2023-2  
 Halbeier zusammenfügen – 2021-1  
 Halbschalen füllen – 2020-4  
 Halbschalen verschließen – 2020-4  
 Haltbarkeit von Pralinen – 2015-4  
 Hasen und Maikäfer selber gießen – 2016-1  
 Hexenhaus aus Schokolade – 2022-4  
 Ingwer schälen – 2016-3  
 Ingwer kandieren – 2021-1  
 Intarsientechnik – 2019-3  
 Kandieren von Kumquats – 2021-4  
 Kandieren von Orangenschalen – 2018-4  
 Kandierete Veilchen – 2014-1 und 2015-2  
 Kandieren von Veilchen – 2015-2  
 Kandierete Vogelbeeren – 2016-3  
 Kirschen einlegen für Stielkirschen – 2019-2  
 Knusperböden in Pralinen – 2023-3  
 Knusperinlagen ohne Nüsse – 2022-4  
 Kreisrunde Trüffel formen – 2016-4  
 Krokantplättchen – 2021-3  
 Kumquats kandieren – 2021-4  
 Kuvertüre schwarz färben – 2022-3  
 Lakritzsirup selbst gemacht – 2023-3  
 Lavendelstäbchen herstellen – 2014-1  
 Lebkuchenrezepte für Pralinen – 2014-4  
 Magnetformen, dreiteilig Ostern – 2017-1  
 Mandelsplitter mit Gerät – 2021-4  
 Mandelsplitter ohne Gerät – 2021-4  
 Marzipanbrote überziehen – 2016-4

Mehrfarbige Schokoladenmuster – 2015-4  
 Nusseinlagen Grundwissen – 2022-3  
 Nikolaus modellieren – 2017-4  
 Öle selbst destillieren – 2023-4  
 Ölzugabe als Rettungsanker – 2021-3  
 Orangenschalen kandieren – 2018-4  
 Ostereier mit Folie ausstechen – 2017-1  
 Osterhasen gießen – 2022-1  
 Pflege von Pralinenformen – 2020-1  
 Polycarbonat- vs. Silikonformen – 2018-1  
 Pralinen einfrieren – 2016-2  
 Pralinen im Kühlschrank – 2016-3  
 Pralinen überziehen – 2015-1  
 Pralinenformen aus dem 3-D-Drucker – 2020-1  
 Pralinenformen gießen – 2022-1  
 Pralinen in Tortenform 2022-2  
 Pralinenformen mit Schüssel füllen – 2020-1  
 Pralinenformen mit Schöpflöffel füllen – 2020-1  
 Pralinenformen mit Spritzbeutel füllen – 2019-4  
 Pralinenformen perfekt vorbereiten – 2019-3  
 Pralinenformen pflegen – 2020-2  
 Pralinen gabel (groß) handhaben – 2020-4  
 Pralinenpilze 3-D – 2023-3  
 Pralinstange wie Vanilleschote – 2022-3  
 Pralinsticker verwenden – 2022-2  
 Pralinenzylinder selbst herstellen – 2020-2  
 Putzteufel in der Pralinenküche – 2020-3  
 Raster für Schnittpralinen – 2022-3  
 Rütteltisch – 2020-1  
 Sahneverlust ergänzen – 2022-3  
 Schnittpralinen, alles Wissenswerte – 2020-4  
 Schokogießformen selbst herstellen – 2014-4  
 Schokolade schwarz färben – 2022-3  
 Schokostreusel aus Resten – 2020-2  
 Silikon- vs. Polycarbonatformen – 2018-1  
 Spritztüten drehen – 2019-3  
 Stielkirschen – 2019-2  
 Tablieren in der Schüssel – 2022-1  
 Tablierkurs – 2021-4  
 Tannenbaumgießform selbst gemacht – 2019-4  
 Temperieren genau erklärt – 2019-1  
 Temperieren durch Impfen – 2020-3  
 Temperieren durch Tablieren – 2019-2  
 Temperieren in einer Stunde gelernt – 2018-2  
 Temperieren mit dem Magic Temper – 2014-4  
 Temperieren mit dem Top Temper – 2014-4  
 Temperieren mit Mycryo – 2020-2  
 Temperieren von Kuvertüre – 2014-4  
 Tonkabohnen komplett aufbrauchen – 2021-3  
 Transferfolie mit echten Blüten – Ostern 2020-1  
 Tropfen richtig dosieren – 2020-4  
 Trüffelverschleißplatte – 2020-2  
 Trüffelwissen – Ganache einfüllen – 2020-2  
 Trüffelwissen – verschließen – Sommer 2020-2  
 Überziehen von Pralinen eiern – 2015-1  
 Überziehen von Pralinen, 3 Methoden – 2015-3  
 Vanilleschote als Praline – 2022-3  
 Veilchen kandieren – 2015-2  
 Verpacken: Federweißerpralinen – 2017-3  
 Verschließen von Halbschalen – 2020-4  
 Vogelbeeren kandieren – 2016-3  
 Volcano-Pralinen - die Technik – 2019-1  
 Wachteleierlikör – 2022-1  
 Walderdbeerbüthen kandieren – 2020-2  
 Weihnachtsbaum 3-D – 2022-4  
 Weihnachtskalender neu befüllt – 2018-4  
 Weihnachtsmotive als Airbrush – 2022-4  
 Weiße Kuvertüre retten – 2021-3  
 Weiße Kuvertüre Resteverwertung – 2019-1  
 Weiße Kuvertüre - warum sie eindickt? 2019-1  
 Zartschmelzende Ganache – 2020-4  
 Zylinderherstellung – 2020-2

### Deko-Tipp / Dekotechniken

Airbrush - das Grundwissen – 2022-1  
 Airbrush Matroschkaform – 2023-1/2/3/4  
 Aufleger selbst herstellen – 2021-1

Bienendekor – 2021-2  
 Blätter aus Schokolade – 2018-3  
 Blasebalgtechnik – 2021-1  
 Blüten kandieren – 2016-2  
 Bonbonnieren aus Schokolade – 2018-3  
 Clownshut aus Lakritze – 2020-1  
 Dampftechnik für Löcher in Pralinen – 2023-2  
 Dekotechnik aus Folienresten – 2022-1  
 3-D-Formen mit Silikon abformen – 2020-1  
 Echte Blüten in Pralinen gegossen – 2018-1  
 Färben ohne Airbrush – 2019-1  
 Färben von Pralinen – 2019-2  
 Federweißertrüffel hübsch verpackt – 2017-3  
 Flechtmuster auf der Praline – 2020-1  
 Fontainedekor – 2023-4  
 Gabeldekor – 2023-4  
 Gaudi-Technik, bunte Pralindeckel – 2018-3  
 Gefärbte Kakaobutter – 2020-1  
 Gelatintechnik für Ostereier – 2019-1  
 Golddekore – 2014-4  
 Goldflocken – 2023-4  
 Goldglitter – 2023-4  
 Goldnuggets selbst gemacht – 2019-4  
 Halloweenmotive auf Pralinen – 2019-3  
 Hasenaugen – 2022-1  
 Hasenhaus schminken – 2023-1  
 Hauchdünne Pralindekore – 2016-2  
 Himbeerdekor – 2023-1  
 Holzmodell für Pralinen verwenden – 2022-4  
 Igel von Trüffeln – 2018-1  
 Individualisierte Pralinenformen – 2020-4  
 Intarsientechnik – 2019-2  
 Kandieren von Walderdbeerbüthen – 2020-2  
 Kirschrelief – 2021-2  
 Klavierflügel aus Schokolade – 2018-3  
 Kürbis schminken – 2022-3  
 Lavendelblüten malen – 2021-1  
 Matroschkaform schminken – 2023-1/2/3/4  
 Mehrfarbige Schokoladentafelmuster – 2015-4  
 Metallic Pulverfarben – 2016-3  
 Maikäfer und -füße – 2014-1  
 Mohndekore – 2023-1  
 Ostereier mit Gelatintechnik – 2019-1  
 Ostereier schön verzieren – 2016-1  
 Paillettes d'or – 2017-4  
 Pralinenaufleger selbst herstellen – 2021-1  
 Pralinen bedrucken – 2018-2 und 2023-1  
 Pralinen dekorieren – Recyclingideen – 2017-2  
 Pralinsticker verwenden – 2022-2  
 Pralinenverpackung: Rentierschlitten – 2018-4  
 Samtdekore – 2023-1  
 Schokoladenmuster mehrfarbig – 2015-4  
 Schokoplättchen selbst herstellen – 2021-4  
 Schokoröllchen herstellen – 2023-2  
 Schmetterlinge verzieren – 2023-2  
 Schminken von Honigpralinen – 2021-1  
 Schminktechnik Wachtelei – 2022-1  
 Schminktechnik zarter Strich – 2020-3  
 Schwarze Pralinenaufleger – 2022-3  
 Sommerliche Eisdekore – 2014-2  
 Spritztüte drehen – 2019-3  
 Transferfolien selbst machen – 2021-1  
 Trüffel - Dekore – Sommer 2020-2  
 Upside-down-Schokoladendekore – 2014-3  
 Veilchen überzuckern – 2019-1  
 Velvet-Technik: Weich wie Samt – 2018-4  
 Walnusschälchen ohne Bruch gewinnen – 2022-3  
 Walnusschälchen überzuckert – 2022-3  
 Weihnachtliche Dekore – 2019-4  
 Weihnachtliche Pralinschachtel – 2018-4

**Weitere Rubriken nur online verfügbar:**

**Pralinenblamage**

**Pralinenzutaten genau erklärt**

**Zubehör für die Pralinenherstellung**

**Serien**

**siehe [www.pralinenhobby.ch](http://www.pralinenhobby.ch)**