

# *Pralinenhobby*



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

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*

Glühweinkugeln

Marzipanbrote

Pralinen auf den  
Philippinen

Weihnachtsausgabe: erhältlich im November 2016 - [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)



## Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

die Weihnachtsausgabe von „Pralinenhobby“ ist erschienen. Wir blicken nun auf 12 Ausgaben zurück, denn es gibt die Pralinenzeitschrift jetzt schon seit 3 Jahren. Alle Ausgaben sind noch zum kostenlosen Download erhältlich.

Die Ausgaben wurden im Laufe der Zeit immer umfangreicher. Diese Ausgabe ist mal wieder ein wenig dünner, denn das liegt daran, dass die Herbstausgabe ein wenig zu spät fertig wurde und die Zeitspanne zwischen der Herbst- und Weihnachtsausgabe umso kürzer war. In jeder Zeitschrift stecken ungefähr vier Wochen Arbeit: Rezepte ausprobieren, variieren, abwandeln, neue Techniken vorstellen, die Arbeitsschritte fotografieren und nicht zuletzt alles in das richtige Layout zu bringen.

Ich wünsche nun viel Spaß mit den neuen Rezepten. Die Glühweinkugeln sehen nicht nur fantastisch aus - sie schmecken auch besonders gut durch den zweischichtigen Aufbau.

Ich wünsche allen Lesern eine wunderschöne Vorweihnachtszeit mit viel Muße für das schönste Hobby der Welt und dann allen Hobbychocolatiers und allen Beschenkten ein wunderschönes Weihnachtsfest!

Herzlichst



*Z. Wie*

Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
Pädagogin und Hobbychocolatier



### In dieser Ausgabe:

Glühweinstern für Kinder	3
Chocolaterie in Manila	5
Pralinenblamage - der Beutel läuft oben aus	10
Kreisrunde Trüffel - drei Arten	11
Marzipanbrote	13
Einkaufstipp des Monats: Weihnachtsbaum	17
Glühweinkugeln	18
Neuheiten von pralinenkurse.com	33
Vorschau, Impressum	43

## Passend zur Jahreszeit: „Glühweinsterne“ für Kinder mit Traubensaft!!



KW

Dieses Rezept hat sich eigentlich aus den Glühweinkugeln ergeben. Da wollte ich doch unbedingt mit meinen Rezeptkreationen starten und prompt fand ich meinen Glühwein im Keller nicht mehr. Wahrscheinlich war er schon aufgetrunken oder verschenkt worden. Alle Zutaten lagen bereit und in der Not griff ich zum selbstgemachten Traubensaft und überlegte mir ein Rezept für Kinder, welches gut schmecken, hübsch aussehen und ohne Alkohol sein sollte (wenngleich ein mit Alkohol gekochtes Gelee ja gar keinen Alkohol mehr enthält - aber dennoch.....). Seit einiger Zeit lebe ich in der Schweiz und als mich meine Freundin besuchte, war sie überwältigt von den vielen Trauben, die auf meiner Terrasse hingen. Anstatt sich zum gemütlichen Kaffeepausch zusammen zu setzen, schlug sie vor, alle diese Trauben zu entsaften. Recht hatte sie - denn immerhin ergab meine Ernte vier Liter hochwertigen Traubensaft. Voraussetzung für den wunderbaren Geschmack dieses Rezepts ist also ein hochwertiger Trauben-



saft. Man kauft also nur beste Qualität und 100%igen Saft ohne Zusätze.

Insgesamt gibt es 3 Arbeitsschritte: den Sud kochen, das Gelee kochen, die Sterne ausstechen und in Zucker wälzen.

Zunächst kocht man sich einen kräftigen Traubensud mit weihnachtlichen Gewürzen.

#### **Für diesen ersten Arbeitsschritt benötigt man:**

- 300 g hochwertigen reinen Traubensaft von blauen Trauben
- 50 g frisch gepressten Orangensaft
- Die Schale von 1/2 abgeriebenen Zitrone
- 3 Kardamomkapseln
- 10 cm Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 Kügelchen Piment

Der Traubensaft wird mit dem Orangensaft in einen Topf gegeben. Die Gewürze werden leicht zermörsert und ebenfalls dazu gegeben. Nun gilt es, den Traubensaft von 300 g auf 200 g durch das Kochen einzureduzieren. Am besten beginnt man so: vor dem Kochen stellt man den Topf auf eine elektronische Waage und setzt Tara auf „0“. Man muss darauf achten, dass die Oberfläche der Waage hitzebeständig ist, denn wir wollen hier immer mal wieder den heißen Topf drauf setzen. Wenn die Oberfläche der Waage nicht hitzebeständig ist, geben wir einfach einen Teller darunter und setzen Tara ebenfalls auf „0“.

Nun kochen wir den Sud so lange bis er 100 g weniger wiegt. Alle elektronischen Waagen können auch ein Minusgewicht anzeigen. Somit setzen wir den Topf während des Kochvorgangs immer mal wieder auf die Waage bis sie „-100 g“ anzeigt. Der Saft ist nun intensiver geworden, weil er Wasser verloren hat und die Gewürze ziehen durch das Kochen in die Flüssigkeit ein. Nun lässt man das Ganze noch ca. 10 Min. stehen, damit es noch besser durchzieht und gibt den Saft durch ein Sieb in einen neuen Topf.

#### **Nun beginnt der zweite Arbeitsschritt. Hierfür benötigt man:**

- 17 g Puderzucker
- 4 g Pektin
- 173 g Zucker

- 38 g Trockenglucose oder 34 g Flüssigglycose
- 10 g Zitronensaft

Pektin erhält man in der Apotheke, Glucose z.B. bei [www.pralinenideen.de](http://www.pralinenideen.de).

Zum Kochen brauchen wir einen Topf mit einem guten Boden und ein Thermometer (muss bis 110°C gehen).

Außerdem braucht man einen Gießrahmen von ca. 18 x 18 cm. Man kann sich diesen ganz leicht selbst aus Pappe basteln. Einfach eine Grundfläche von 18 x 18 cm auf Pappe zeichnen, auf jeder Seite 1 cm zugeben, die Ecken rausschneiden, Seiten hochklappen und mit Kreppband fixieren. Alternativ durchwühlt man seine Blechdosendeckel - oftmals findet sich hier auch einer mit ähnlichen Maßen. Diese Form legt man nun mit Backpapier aus, welches auch an den Rändern hochgezogen wird.

Wichtig beim Geleekochen ist, dass alle Zutaten bereitstehen:

Der Puderzucker wird mit dem Pektin vermischt. Die Trockenglucose wird mit dem Zucker vermischt, bzw. bei Verwendung von Flüssigglycose wird diese einfach auf den Zucker gelegt. Und nun geht's los.

Wir kochen unseren Traubensud nochmals auf 85°C. Nun geben wir nach und nach das Puderzucker-Pektin-Gemisch hinzu. Darauf achten, dass die Temperatur nicht unter 85°C sinkt, sonst geliert das Pektin zu früh. Dann kochen wir weiter. Wenn alles aufwallt, geben wir nach und nach das Zucker-Glucose-Gemisch dazu. Und jetzt kochen wir fröhlich weiter, rühren ständig um und passen gut auf, dass nichts anbrennt. Gleichzeitig messen wir die Temperatur und bei 107°C hören wir spätestens auf und nehmen den Topf vom Herd. Droht die Masse schon vorher anzubrennen, hören wir ebenfalls auf. Jetzt geben wir den Zitronensaft dazu und rühren ihn vorsichtig unter.

Jetzt gießen wir unser Gelee sofort in den vorbereiteten Gießrahmen, der rechtzeitig mit Backpapier ausgelegt wurde. Achtung! Die Masse ist extrem heiß - daher höchste Vorsicht, wenn Kinder dabei sind! Nicht gleich probieren wollen. Und vor allem nicht knausrig sein mit der Masse