

Praliné

Hallo Feinschmecker!

Praliné sind oft sehr beängstigend... Doch wenn man die Grundtechniken kennt, ist es nicht wirklich kompliziert.

Hier ist eine kleine Anleitung, wie du dein Praliné selbst herstellen kannst :o)

Praliné wird in Rezepten wie Brotaufstrichen, Eiscrème, Kuchen, Paris-Brest und vielen anderen verwendet.

Ein Praliné ist so viel für so viel. Wähle also eine Schalenfrucht: Haselnuss, Mandel, Pekannuss oder Pistazie und füge die gleiche Menge Zucker mit einer Prise Salz hinzu, um den Geschmack zu betonen.



Für ca. **300g Praliné** benötigt man:

Zum Beispiel

- 180g Haselnüsse
- 180g Zucker
- 2g Salz

Oder

- 180g Pistazien
- 180g Zucker
- 2g Salz

Der erste wichtige Punkt ist das **Rösten der Schalenfrüchte**. Sie müssen also im Ofen gebacken werden, damit sie später mehr Geschmack abgeben. Ich röste meine Haselnüsse immer, bevor ich sie esse, weil ich finde, dass ihr Geschmack tausendmal ausgeprägter und knackiger ist.

Die Temperatur und die Röstzeit hängen von der Schalenfrucht ab.

Haselnüsse = 170°C während 20-25 Minuten

Pistazien = 150°C während 10-15 Minuten

Nüsse und Pekannüsse = 170°C während 15-20 Minuten

Mandeln = 170°C während 15-20 Minuten

Wenn die Schalenfrüchte noch die Schale haben, dann röste sie, bis die Haut aufplatzt und ziemlich dunkel (dunkelbraun) wird. Du kannst zum Beispiel eine Haselnuss in zwei Hälften brechen. Wenn sie im Inneren goldbraun ist, ist sie fertig.

Wenn die Schalenfrüchte hingegen bereits geschält sind, müssen sie aussen goldbraun sein.

Die Schale

Du kannst deine Schalenfrüchte nach dem Rösten schälen oder nicht. Wenn du deine Nüsse nicht schälst (die Schale entfernen), wird dein Praliné später viel bitterer sein. Um eine Nuss zu schälen, röste sie und reibe sie nach dem Abkühlen zwischen deinen Händen. Die Schale wird sich dann von selbst abziehen.

Los geht's!

Wir beginnen damit, **180g Haselnüsse** zu rösten. Den Backofen auf **170°C** vorheizen. Lege die Haselnüsse auf ein mit einer Silikonmatte ausgelegtes Lochblech und schiebe sie **20 Minuten** in den Ofen. Das Lochblech ermöglicht eine bessere Röstung. Du kannst die Nüsse auch am Vortag rösten, wenn du nicht warten möchtest, bis sie abgekühlt sind.

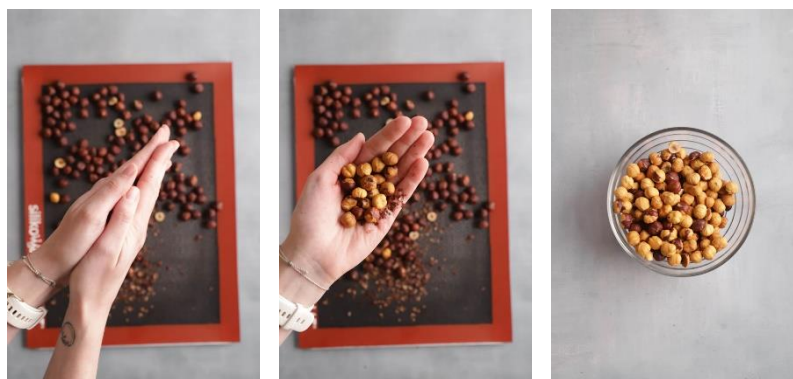
Hier sind die gerösteten Haselnüsse. Man kann gut sehen, dass die Schale aufgeplatzt ist. Wir lassen sie ein wenig abkühlen. Sie knistern noch ein paar Minuten lang. Man kann gut sehen, dass sie braun geworden sind.

Nach dem Abkühlen schälen wir sie. Dazu nehme ich sie zwischen meine Hände und reibe sie aneinander. Die Schale lässt sich sehr leicht abziehen. Es ist nicht schlimm, wenn etwas übrig bleibt, aber wir sollten so viel wie möglich von der Schale abziehen.



Du kannst sie auch in ein Tuch geben und auf diese Weise reiben. Ich bevorzuge die Methode mit den Händen. :o)

Bewahre die Haselnüsse in einer kleinen Schüssel auf.



Trockenes Karamell

Jetzt beginnen wir mit dem **trockenen Karamell**. Keine Angst! Es ist wirklich nicht so kompliziert.

Wiege zunächst **180g Zucker** ab. Das ist die Menge, die wir verwenden werden.

Nimm einen Topf und gib einen Boden aus Zucker hinein (**nur einen Boden von ein paar Millimetern, nicht mehr**).

Wir beginnen damit, diesen Zuckerboden zu erhitzen. Sobald er zu schmelzen beginnt, geben wir eine kleine Menge Zucker oben drauf und warten erneut, bis er schmilzt.

So geht es weiter, bis der gesamte Zucker geschmolzen ist.

ACHTUNG: sehr, sehr wichtig! **Rühre dein Karamell niemals** mit einem Teigschaber oder einem anderen Werkzeug um! Es würde sofort kristallisieren!

TIPP: damit das Karamell nicht zu schnell braun wird, hebe ich den Topf ab und zu an (oder nehme ihn vom Herd) und mache eine Drehbewegung. Auf diese Weise schmilzt der Zucker gleichmässig, ohne zu verbrennen. So, jetzt haben wir unser fertiges Trockenkaramell.

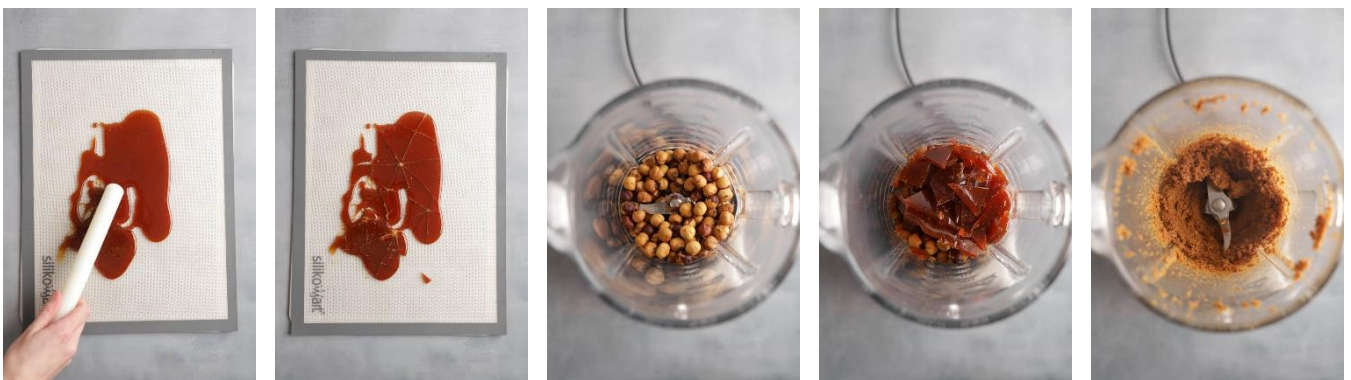


Das Karamell ist nun fertig. Giesse es auf eine Silikonmatte und **lasse es abkühlen**. Wenn das Karamell gut abgekühlt und hart ist, breche es mit einem kleinen Ausrollstab in Stücke. Breche es nicht mit der Hand! Du könntest dich dabei schneiden!

Gib die **180g gerösteten Haselnüsse** und die **Karamellstücke** in einen Blender/Mixer. Ich persönlich bin ein grosser Fan meines Mixers, der super leistungstark und perfekt für Praliné ist, aber ein Mixer mit Messer wird auch sehr gut funktionieren. :o)

Füge **2g Salz** hinzu. Ich benutze immer meine supergenaue Löffelwaage, um das Salz und andere Zutaten mit geringem Gewicht abzuwiegen!

Püriere das Ganze. Am Anfang wird es eine Art **sehr trockenes Pulver** sein. Das ist ganz normal. : o) Du musst weiter mixen. Das Praliné wird sich langsam bilden.



Mixe nicht zu kräftig, da der Mixer überhitzen könnte. Anfangs ist das Praliné körnig, dann sandig und zum Schluss wird es flüssiger. Erst dann haben wir **hausgemachtes Praliné**!

TIPP: Wenn der Mixer zu heiss wird, ist das kein Problem, mache einfach ein paar Pausen.

Auf dem zweiten Foto unten siehst du die Textur, die wir erreichen wollen.

Wenn du es nicht schaffst, eine flüssige Textur zu erhalten, ist dein Mixer nicht stark genug...

Du musst wirklich hartnäckig bleiben. Je nach verwendetem Mixer kann dies bis zu 20 Minuten dauern. Bei meinem Mixer dauert es 2-3 Minuten, aber er ist auch sehr leistungsstark. :o)

Wenn das Praliné fertig ist, fülle es in ein Glasgefäß um.



Du kannst Praliné auch mit Pistazien herstellen, das Verfahren ist das gleiche.

Nur die Temperatur und die Röstzeit ändern sich. Wie bereits am Anfang des Rezepts für Pistazien gesagt, wird es bei 150°C für 10-15 Minuten geröstet.

Dieses Pistazien-Praliné hatten wir im Rezept für **Paris-Brest** verwendet. :o)

So! Ich hoffe, ich konnte dich ein wenig mit selbstgemachten Praliné versöhnen.

Du kannst es **etwa einen Monat lang in einem verschlossenen Glas** vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker!

Karin

