

## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 12.06.2025

### Himbeer-Minz-Pralinen

Für 16-20 Stück

#### Zutaten:

300 g Himbeeren  
40 g Maisstärke  
30 g Zucker  
5 Blätter frische Minze  
50 g weiße Kuvertüre  
200 g Zartbitterkuvertüre  
25 g gehackte Pistazien

#### Außerdem:

flache eckige Form (etwa 30cmx20cm)  
Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)  
(digitales) Küchenthermometer  
Pralinengabel  
Backpapier

#### Zubereitung:

1. Die Himbeeren in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
2. Himbeerpüree am besten mit einer kleinen Kelle durch ein feines Sieb passieren, um Himbeerkerne zu entfernen. Es sollen 250 g Himbeermark übrig sein.
3. 250 g Himbeermark, Stärke und Zucker in einen kleinen Topf geben, Minzblätter zugeben und unter Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Bei milder Hitze etwa 1 Minute weiterkochen, dabei weiter rühren, damit nichts anbrennt. Topf von der Kochstelle nehmen und die Minzblätter entfernen.
4. Die weiße Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken, zum warmen Himbeermark geben und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.
5. Eine flache Form (etwa 30cmx20cm) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse etwa 1 cm hoch einfüllen und abgedeckt mindestens 12 Stunden kaltstellen.
6. Die Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer klein hacken. 150 g Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad temperieren, in dem man diese unter gelegentlichem Rühren auf 40 Grad erwärmt.
7. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und mit der übrigen Kuvertüre (50 g) unter Rühren abkühlen.
8. Himbeerpralinenmasse aus der Form stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. Masse in 2,5x2,5 cm große Pralinen schneiden.
9. Sobald die Schokolade auf 31 Grad abgekühlt ist, die Pralinen mithilfe einer Pralinengabel ganz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Backpapier absetzen. Sofort mit Pistazien bestreuen und die Himbeerpralinen trocknen lassen.
10. Nach 30 Minuten sind die Pralinen zum Naschen oder Verpacken bereit.