

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 12.03.2026

Osterpralinen am Stiel

Für 14 Stück (7 Gockel + 7 Ostereier)

Zutaten:

Für die Trüffelmasse:

300 g Kuvertüre, weiß
100 g Schlagsahne
1 EL Eierlikör
80 g Mandeln, gemahlen

Für die Dekoration:

50 g Marzipanrohmasse
etwas rote Lebensmittelfarbe
250 g Kuvertüre, weiß
etwas gelbe Lebensmittelfarbe
2-3 TL bunte Zuckerstreusel
14 kleine schwarze Schokoladenperlen

Außerdem:

14 Lollipop-Stiele,
kleiner Herzausstecher
Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)
kleiner Silikonschaber
(digitales) Küchenthermometer
Backpapier

Zubereitung:

1. **Für die Pralinen** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken.
2. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen.
3. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Kuvertüre unter Rühren in der heißen Sahne vollständig auflösen.
4. Den Eierlikör (oder Orangensaft) und die Mandeln mit einem Silikonschaber unterrühren und die Kuvertüre-Masse mindestens 6 Stunden kaltstellen, bis sie festgeworden ist.
- Lisas Tipp:** Am besten bereiten Sie die die Kuvertüre-Masse am Vortag zu und stellen sie abgedeckt einfach beiseite, muss gar nicht der Kühlschrank sein.
5. Die Kuvertüre-Masse in 14 Portionen teilen und von Hand 14 Eier formen, dabei nach oben hin etwas schmaler werden, die Lollipop-Stiele am „spitzen“ Ende der Eier hineinstecken und die Eier am Stiel im Kühlschrank mindestens 30 Minuten festwerden lassen.
- Lisas Tipp:** Am besten setzen Sie die Eier am Stiel zum Festwerden auf einen großen, mit Backpapier ausgelegten Teller und drücken die Eier etwas an, um eine Standfläche zu formen, damit die Eier später nicht umfallen.
6. **Inzwischen für die Dekoration** der Gockel das Marzipan rot einfärben, zwischen Backpapier ausrollen und mit Hilfe eines Herzausstechers 7 Herzen ausstechen.
7. Jedes Herz teilen: die Herzspitze wird zum Schnabel, die Herzkurven zum Kamm der Gockel.
8. Die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken.
9. 165 g Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren mit einem kleinen Silikonschaber auf knapp über 40 Grad erwärmen, sobald diese Temperatur erreicht ist, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige Kuvertüre mit der übrigen gehackten Kuvertüre (85g) wieder abkühlen.
10. **Für die Gockel** die Hälfte dieser temperierten Kuvertüre in eine kleine Schüssel geben und gelb einfärben.

11. Zügig 7 Eier am Stiel nacheinander in die gelbe Kuvertüre tauchen, kurz über der Kuvertüre abtropfen lassen und auf Backpapier absetzen.
12. Den Kamm um den Stiel platzieren, den Schnabel andrücken und mit den Schokoperlen jeweils 2 Augen ansetzen. Die dekorierten Gockel trocknen lassen.
13. **Für die bunten Eier** 7 Eier am Stiel nacheinander in die weiße Kuvertüre tauchen, über der Kuvertüre kurz abtropfen lassen auf Backpapier absetzen. Eier mit Zuckerstreuseln dekorieren und trocknen lassen.
14. Die Ostereier und Gockel am Stiel halten sich luftdicht verpackt etwa 1 Woche.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-osterpralinen-am-stiel-gockel-und-osterei-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.