Pralinen mit Kaffee selber machen

Zutaten

Menge	
300 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	Butterkekse
200 ml	starker Kaffee
200 g	Zucker
120 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln
10 g	Kokosfett

Tipp

Wenn du keinen Kaffee magst, kannst du das Kaffeepulver einfach weg lassen, stattdessen nur 125 ml Wasser benutzen und die Pralinen mit einem halben Teelöffel Zimt würzen.

Rezeptinfo

Zutaten für ca. 30 Stück
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde, ohne Kühlzeit

pro Stück: 604 kJ, 144 kcal, 14 g Kohlenhydrate, 1,96 g Eiweiß, 8,97 g Fett, 10,76 mg Cholesterin, 1,33 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

Zubereitung

Unser Lieblingsgetränk in seiner süßesten Form: Wir verwandeln den Wachmacher Kaffee in leckere Pralinen mit Keksen und jeder Menge Schokolade. So einfach geht's:

Step 1:
Zuerst hackst du 100 Gramm der Kuvertüre möglichst klein und stellst sie erst einmal beiseite. Die Butterkekse im Universalzerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mit Nudelholz zu einer feinen Bröselmasse zerkleinern.

Step 2:
Nun den gekochten Kaffee auf dem Herd in einem kleinen Topf um die Hälfte einkochen und den Zucker einrühren. Dann kannst du die Butter dazu geben und so lange rühren, bis die Butter und der Zucker geschmolzen sind und die Masse sich verbunden hat. Dann gemahlene Mandeln, gemahlene Butterkekse sowie die gehackte Schokolade hinzugeben und alles vermengen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.

Step 3:
Den Teig für zwei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen, damit er sich formen lässt.

Step 4:
Nun musst du aus der abgekühlten Masse kleine Bällchen machen, die die Form von Kaffeebohnen haben. Mit Hilfe eines Zahnstochers in die Mitte eine Kerbe drücken. Die Kaffeebohnen dann erneut für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen und fest werden lassen.

Step 5:
Nun die restliche Schokolade hacken und zusammen mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Kaffeepralinen damit überziehen. Vielleicht musst du die Kerbe nochmals nachformen. Die Pralinen zum Abkühlen auf Backpapier geben und fest werden lassen.