

Herbaria

Macadamia-Pralinen mit „Sissis Sünd“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger *Macadamia-Pralinen mit „Sissis Sünd“*

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 30 Min. / Garzeit: 30 Min. / Ziehzeit: 1 Std.)

180 g dunkle Kuvertüre (65 % Kakaoanteil),
1 Drehung „Hot'n Spicy“ Chilischoten aus der Mühle,
15 Löffelbiskuits, 50 g Macadamianüsse, 1 Orange,
150 g Ghee (Butterschmalz), 4 cl Orangenlikör,
125 g Puderzucker, 3 EL kalt gepresstes Sesamöl,
2 EL Kakaopulver (30 g), 2 EL „Sissis Sünd“,
100 g gemahlene Macadamianüsse

Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über einem passenden Topf mit kochendem Wasser schmelzen lassen. Mit „Hot'n Spicy“ würzen. Löffelbiskuits im Mörser oder in einem Blitzhacker pulverisieren. Macadamianüsse grob hacken. Die Schale der Orange fein abreiben (die Orange aufessen).

Ghee oder Butterschmalz mit der warmen Kuvertüre verrühren. Alle anderen Zutaten zugeben – bis auf die gemahlene Macadamianüsse. Die Masse gründlich verrühren und etwa 1 Stunde kalt stellen. Mit einem Teelöffel oder mit einem Kugelausstecher kleine Pralinen abstechen, in den gemahlene Macadamianüssen wälzen und dabei zu Kugeln formen.

