

Rezept: Brasilianische Schokopralinen

von Barbara von Teschenhausen Uckelmann

Barbara von Teschenhausen Uckelmann lebt schon seit Jahren in Warendorf, kommt aber aus Brasilien. Dort machen Mütter traditionell Schokoladenpralinen für Kindergeburtstage. Sie ist Medizinerin mit eigener Praxis und hat 3 kleine Kinder, die die Pralinen dann natürlich probieren könnten.

Zutaten (reicht für etwa 25 Pralinen):

1 Dose gezuckerte Kondensmilch
(400 g)
3 EL Kakao (süßes
Trinkschokoladenpulver)

2 EL Butter
1/2 Becher Schlagsahne
Schokostreusel

Zubereitung:

Butter zum Schmelzen bringen, Kondensmilch und Kakao dazu und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Masse fester wird. Dann die Schlagsahne hinzugeben, weiter rühren, bis die Masse erneut fester wird und sich vom Rand des Topfes ablöst.

Dann alles in eine Schüssel geben und 3 Stunden abkühlen lassen.

Hände mit Butter fetten und Walnussgroße Pralinen formen, danach in Schokostreuseln wenden. – Fertig.

Die Pralinen lassen sich im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahren und auch gut für etwa 3 Monate einfrieren. In Brasilien gibt es diese Pralinen zu Kindergeburtstagen aber auch sonst zu vielen Anlässen.

Variationen:

Man kann die gleiche Masse ohne den Kakao machen und dann zweifarbige Pralinen formen, die dann in Zucker wälzen. Auch bunte Zuckerstreusel sind bei Kindern sehr beliebt. Gern werden auch Nüsse oder Pistazien in die Masse gegeben.

Guten Appetit!