



Stracciatella-Glücksschweinchen + ein Pralinen-Set-Dankeschön

Description

Kuchen in Herzen-Form? Rosafarbenes Himbeergebäck? Kekse mit „I love you“-Stempeln? Oder n... im Schokohimmel nicht! Ich schicke stattdessen zum Valentinstag ein paar schokoladige Glücksschweinchen ins Rennen. Damit kann man den oder die Liebsten garantiert ebenfalls erfreuen. Oder sich selbst. Das Rezept ist so einfach, dass ich mich frage, ob es überhaupt ein „Rezept“ ist. Die Pralinenform kommt von der Firma [Birkmann](#), die allerlei ausgefallene Backformen und -helfer im Sortiment hat. Ich bin immer noch hin und weg, wie nett diese Schweinchen gucken. Da macht das Naschen (und Verschenken) gleich noch mehr Spaß. Und es bringt Glück... und das kann man an 365 Tagen im Jahr gebrauchen, oder? Besonders hier und jetzt, denn am Ende des Beitrags wartet noch eine **Dankeschön-Verlosung** auf Euch!



Stracciatella-Pralinen



Schoko-Glücksschwein



Stracciatella-Glücksschweinchen

Zutaten für ca. 10-12 Pralinen, je nach Form

100 g weiße Kuvertüre // 20 g dunkle Raspelschokolade

Zubereitung

Die Kuvertüre vorsichtig (!) im warmen Wasserbad schmelzen. Daneben stehenbleiben und

umr¼hren, denn wei¼ye Schokolade mag es gar nicht gern, wenn's zu warm wirdÅ (dunkle Schokolade mag das auch nicht, aber wei¼ye brennt noch schneller an). Sobald die Kuvert¼re geschmolzen ist, lasst Ihr sie kurz abk¼hlen. Jetzt nur noch die dunkle Raspelschokolade unterr¼hren und mit einem kleinen L¼ffel in eine Pralinen-Silikonform Eurer Wahl f¼llen. Ich pers¼nlich habe diese Schweinchen-Form direkt in mein Herz geschlossen – die gucken einfach so verdammt fr¼hlich ö™, .

Stellt die Silikonform auf ein Holzbrettchen und knallt dieses Brettchen ein paar Mal kr¼ftig auf den K¼chentisch oder die Fensterbank. Ja, das macht Spa¼, was? ö™ So verteilt sich die Schokolade besser und kleine Luftbl¼schen verschwinden. Falls Ihr etwas zuviel in die Vertiefungen gef¼llt habt, kratzt Ihr diese Åbersch¼sse sauber mit einem Messer ab und macht noch eine Praline mehr. Jetzt nur noch ab in den K¼hlschrank damit und ein bisschen Geduld haben, bis alles fest geworden ist. Und dann l¼sst Ihr die Pralinen aus den F¼rmchen (das geht bei Silikon ja wirklich ganz einfach) und macht es Euch inmitten einer Stracciatella-Gl¼cksschweinchen-Herde gem¼tlich ö™, . Zuckers¼¼!

Das „Rezept“ funktioniert nat¼rlich auch mit anderen Zutaten, z.B. mit dunkler Kuvert¼re und Amarettinibr¼seln. Probiert doch mal die [Doppeldecker-Pralinen mit Nougat-Crisp!](#)

Verlosung

Habt Ihr jetzt Lust, selber t¼tig werden? Das k¼nnt Ihr mit ein bisschen Gl¼ck schon bald! Denn als Dankesch¼n f¼r den tollen Zuspruch zu meinem kleinen Blog (¼ber 860 [Facebook-Likes!](#) ö™,) verlose ich heute ein [unbenutztes, originalverpacktes Pralinen-Set](#) mit Pralinentauchgabel, Pralinentauchspirale, Abtropfgitter, Spritzbeutel mit vier T¼llen, vier Pralinentauchern und 110 Pralinenf¼rmchen.

Es gelten folgende Teilnahmebedingungen:

- Hinterlasst bis Mittwoch, den 19.02.2014 (23.59 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. **Schreibt mir in Eurem Kommentar, welche Zutat in Eurer absoluten Lieblings-Wunsch-Praline auf gar keinen Fall fehlen darf!**
- Die Auslosung findet am Donnerstag, den 20.02.2014 statt. Im Gewinnfall wirst Du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich Dich benachrichtigen kann, brauche ich Deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn Du kommentierst.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- Der Versand erfolgt nur innerhalb Deutschlands.

Viel Gl¼ck (das habt Ihr mit den Stracciatella-Schweinchen ja jetzt zur Gen¼ge)!

PS: N¼chste Woche gibt's einen supersaftigen Mandelkuchen im Schokohimmel – Ihr d¼rft gespannt sein! Bis dahin solltet Ihr Euch die Zeit mit [Schokokuchen](#) vertreiben ö™, .

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Pralinen & Naschen

3. Produkttests & Buchrezensionen
4. Schokolade

Tags

1. Gewinnspiel
2. Kuvert¼re
3. Pralinen
4. Produkttest
5. Schokolade
6. Stracciatella
7. Verlosung
8. weiÿe Schokolade

Date Created

14. Februar 2014

Author

schokohimmel

default watermark