

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Marillenknödel-Praline

**Koch: Johannes Bachhalm & Gregor Lubowsky**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Schokoladen-Hohlkörper

- 500 g Vollmilchschokolade
- Hohlkörperform für Pralinen (oben offen)
- 1 Dressierbeutel

Für die erste Fülle

- 215 g Marillenmarmelade
- 135 g Marillenfruchtmark (TK)
- 1 Dressierbeutel

Für die zweite Fülle

- 215 g weiße Schokolade
- 90 g Obers
- 20 g Honig
- 20 g Butter
- 120 g Marillenfruchtmark (TK)
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Dressierbeutel

Für den Mantel

- 75 g Marillenstückchen (getrocknet)
- 95 g Biskuitbrösel
- 40-45 g Butterbiskuitbrösel
- 40-45 g Butterwürfel

### Zubereitung

**1.** Für die Schokoladen-Hohlkörper die Vollmilchschokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Dann die flüssige Schokolade in einen Dressierbeutel füllen und die Schokolade damit in die Hohlkörperform füllen. Die Form leicht klopfen, um Luftbläschen zu entfernen, kurz stehen lassen und anschließend umdrehen, sodass die übrige flüssige Schokolade herausläuft. Die Form mit einer Küchenspachtel abstreichen und etwa 15 Minuten kaltstellen, danach aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Arbeitsfläche stürzen.

**2.** Für die erste Fülle das Marillenfruchtmark und die Marillenmarmelade in einem Topf aufkochen lassen. Die Masse auskühlen lassen, in einen Dressierbeutel füllen und die Schokoladen-Hohlkörper zu einem Drittel damit befüllen. Anschließend 15 Minuten kaltstellen.

**3.** Für die zweite Fülle das Obers in einem Topf aufkochen lassen, das Marillenfruchtmark, den Honig, den Zitronensaft und -abrieb, die weiße Schokolade und die Butterwürfel zugeben und die Masse mit einer Teigspachtel glatrühren. Danach die Masse auskühlen lassen, in einen Dressierbeutel füllen und die Masse in die Hohlkörper auf die erste Füllung füllen bis zirka 3 mm unter den Rand. Danach erneut etwa 15 Minuten kaltstellen. Die Hohlkörper nun mit etwas flüssiger Vollmilchschokolade verschließen und wieder kühlen, sodass die Schokolade fest wird.

**4.** Nun die erkalteten Pralinen aus der Form stürzen. Für den Mantel die Marillenstückchen ganz fein hacken, die Biskuit- und die Butterbiskuitbrösel zugeben, alles gemeinsam trocken mischen, die zerlassene Butter begeben und gut vermengen.

**5.** Zum Schluss die gefüllten Hohlkörper in temperierter Vollmilchschokolade rollen (am besten mit der flüssigen Schokolade zwischen den Händen) und in den Marillen-Bröseln wälzen.