

Thymian-Orangen-Pralinen



Zutaten:

für ca. 50 Pralinen

- ca. 50 Pralinenhalbschalen, Vollmilch oder Zartbitter-Schokolade
- 2 Orangen, unbehandelt
- 130 ml Sahne
- 3 Zweige Thymian, frisch (z.B. Zitronen-Thymian)
- 50 g Butter
- 150 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- 1 EL [Sizilianischer Weihnachtslikör](#) oder auch [Limoncello](#)
-

Zubereitung:

Die Orangen abwaschen, in Küchenpapier trocknen und abreiben. Zusammen mit der Sahne und 2 Zweigen Thymian aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den dritten Zweig Thymian brauchen wir für die Deko.

Anschließend die Sahne durch ein feines Sieb gießen. Wieder in den Topf geben und noch einmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, die Butter einrühren, die Kuvertüre dazugeben und langsam schmelzen lassen. Wenn die Kuvertüre glatt ist, den Likör unterrühren und abkühlen lassen.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Pralinschalen füllen.

Zur Deko etwas Orange abreiben Thymianblättchen oder Thymiannadeln verwenden.

Ein weiterer Tipp wäre: 2 EL Zucker mit Orangenabrieb und Thymianblättchen im Mörser zerstoßen und als Topping nehmen

Sie schmecken natürlich sofort aber noch besser, wenn sie einige Tage ziehen konnten. 😊