



Genießen

Sophie Mussotter

Donnerstag, 20.11.2025

Tonkabohnen-Pralinen mit Orangenzucker

Für 40-50 Stück

Zutaten:

Für die Ganache:

250 g weiße Kuvertüre
100 g Schlagsahne
30 g zimmerwarme Butter
etwas Fleur de sel
1/2 Tonkabohne, frisch gerieben

Für den Orangenzucker:

200 g Zucker
2 Pck. Zitronensäure (à 5 g)
1 Bio-Orange

Zum Verschließen und Rollen:

200 g weiße Kuvertüre

Außerdem:

Stabmixer
2 Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle
Schlagkessel (mit Standring) oder Edelstahlschüssel
(digitales) Küchenthermometer
Backpapier (als Unterlage)

Zubereitung:

1. **Für die Ganache** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein schneiden oder in der Mikrowelle schmelzen und in eine Schüssel geben.
 2. Die Tonkabohne in die Sahne reiben und in einem kleinen Topf aufkochen.
 3. Die Tonka-Sahne über die Schokolade gießen und mit einem Stabmixer verrühren. Dann die gewürfelte Butter hinzugeben und alles zu einer glatten Masse mixen.
 4. Mit einer Prise Fleur de sel abschmecken.
- Tipp 1:** Zum Reiben der Tonkabohne eignet sich am besten eine gesäuberte, trockene Muskatreibe.
- Tipp 2:** Wer mag, kann zusätzlich das ausgekratzte Mark einer der Länge nach aufgeschnittenen Vanilleschote unter die Butter rühren.
5. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
 6. Zum Füllen der Hohlkugeln die Ganache knapp bis unter den Rand in die Kugeln spritzen.
 7. **Für den Orangenzucker** den Zucker und die Zitronensäure in eine Schüssel geben und vermischen.
 8. Die Orange heiß abbrausen, trocknen und 2-3 TL Orangenschale fein abreiben.
 9. Orangenschale mit dem Schneebesen unter die Zuckermischung rühren. Am besten über Nacht trocknen lassen, oder im Ofen bei 50°C. Bei Bedarf noch mal kurz mixen.
- Tipp 3:** Sie können auch Zitronen- oder Limettenzucker herstellen - ganz wie Sie mögen.
10. **Zum Verschließen und Rollen** die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken.
 11. 150 g Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dafür die Kuvertüre unter gelegentlichem Rühren auf 40 Grad erwärmen.