



Der Blick in die Auslagen der Confiserie Mayser in Neuss zeigt die Vielfalt der heutzutage erhältlichen Pralinen. Neben deutschen führt das Familienunternehmen vor allem schweizer und belgische Produkte. Wer sich gerne mal durch die Pralinenwelt probieren möchte, nimmt am besten eine Tüte ausgesuchter Pralinenmischung (oder mehr).



Was für ein Anblick. Bei einem so liebevoll dekorierten Tisch voller süßer Sachen muss man doch einfach zugreifen!

## Winterzeit ist wieder Pralinenzeit

Der Sommer ist vorbei und die Piemontkirsche wirbt wie jedes Jahr wieder mit ihrer unnachahmlichen Frische. Doch nicht nur die ganz großen Hersteller von süßen Sachen aus Schokolade, Marzipan und anderen Leckereien atmen nach dem überstandenen diesjährigen Jahrhundertssommer auf. Pralinen- und Confitierläden haben wieder Konjunktur. Eines der alteingesessenen Häuser ist Mayser in Neuss. Das seit Generationen familiengeführte stilvolle Geschäft finden Sie jetzt auf der Neustraße. Dort gibt es neben den verschiedensten Süßigkeiten und Schokoladen vor allem Pralinen. Über 200 Sorten sind hier ständig vorrätig, zum Beispiel belgische, schweizer und deutsche Sorten. Marzipan aus von Anfang an eigener Herstellung darf natürlich auch nicht fehlen.

### Pralinen mit Luxus-Image

Pralinen sind die Juwelen unter den Süßigkeiten. Ihr geheimnisvoller Inhalt lockt ebenso verführerisch wie ihre kunstvolle Form. „Truffe Champagne“, „Snobinette Noisette“ oder „Caprice“. Diese Namen stehen für exklusiven Pralinen-Genuss. Als Erfinder der Praline gilt übrigens Jean Neuhaus. Er stellte im Jahr 1912 das erste gefüllte Schokoladenkonfekt her. Der

Feinbäcker erfand damals einen festen, hohlen Schokoladenkörper, den er mit einer süßen Masse füllte. Er nannte seine Erfindung „praliné“, in Anlehnung an den Namen eines besonders naschächtigen Adligen. Und noch immer lebt die Praline von dem Ruf, ein fürstliches Vergnügen zu sein. Doch erst vor drei Jahren wurde das Unternehmen Neuhaus zum offiziellen Hoflieferanten des belgischen Königshauses ernannt.

### Raffiniertes Design

Die Nachfrage nach der süßen Versuchung ist groß: Allein in Deutschland werden über 100.000 Tonnen Pralinen pro Jahr verzehrt. Heute werden sie meist industriell hergestellt. Zunächst wird der Hohlkörper aus Schokolade gefertigt, dann die Füllung maschinell eingespritzt. Um der Praline ihr verführerisches Aussehen zu verleihen, ist allerdings noch immer handwerkliches Können vorzuziehen. Die Qualität der Kakaobohnen und die Art ihrer Verarbeitung bleiben das Geheimnis der Hersteller. Für hochwertige Produkte, insbesondere die bei Mayser gehandelten Pralinen, gilt inzwischen die Formel „wenig Zucker - viel Kakao“. Neben den beliebten Pralinen-Klassikern aus Belgien gibt es auch immer wieder neue Kompositionen mit ausgefallenem Design oder exotischen



Geschmacksnoten, die dem jeweiligen Zeitgeist entsprechen. Inzwischen gibt es sogar Miniatur-Pralinen mit künstlerisch gestalteten Ornamenten. Die kleinste und wohl auch teuerste Praline der Welt wird sogar bis nach Japan verkauft. Der Mythos von Luxus und Einzigartigkeit wird durch immer neue kunstvolle Varianten hochgehalten.

## Die Tradition lebt

Aber auch das traditionelle Konditorenhandwerk kann sich mit klassischen Formen am Markt behaupten. Viele Feinschmecker bevorzugen Pralinen, die noch nach alten Rezepten hergestellt werden, denn Zusatzstoffe wie zum Beispiel Konservierungsmittel können ihrer Meinung nach den Geschmack und den Genuss beeinträchtigen. „Natürliche“ Pralinen dürfen nie älter als drei Wochen sein. Füllung und Hülle müssen auf der Zunge zergehen. Und wo wir schon bei Genuss sind: Wer bei Pralinen an Kalorien denkt, sollte sich wirklich kein schlechtes Gewissen einreden. Mit Genuss eine, zwei oder drei Pralinen naschen, hat noch keinem geschadet, es muss ja nicht gleich die ganze Schachtel sein.

## Rezepte

Machen Sie doch einfach mal Pralinen selbst. Das ist persönlicher als kaufen und macht Spaß, vor allem zu zweit oder mit der ganzen Familie. Die folgenden Pralinenrezepte bestehen nur aus natürlichen Zutaten und sind uns von der Gewürzmühle Engels in Neuss freundlicherweise zum Nachmachen für unsere Leser zur Verfügung gestellt worden.

### Nuss-Marzipan-Pralinen

#### Zutaten:

250g Marzipan-Rohmasse  
100g Puderzucker  
100g frisch gemahlene Haselnüsse  
1 Fläschchen Engels Arrak-Likör  
200g Bitter Kuvertüre

#### Zubereitung:

Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Die gemahlene Haselnüsse in einer trockenen beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Die Marzipanmasse, Puderzucker und Arrak-Likör verkneten. Die abgekühlten gerösteten Nüsse unterkneten. Masse zu einer Kugel formen und mit der Teigrolle ausrollen. (Damit die Masse nicht zu sehr klebt, etwas Kartoffelmehl auf die Arbeitsfläche streuen.) Beliebige Formen ausstechen und in die geschmolzene bittere Kuvertüre tauchen.

### Pistazien-Pralinen

#### Zutaten:

250g Marzipan-Rohmasse  
50g Puderzucker  
50g frisch gemahlene Pistazien  
20g Pistazien  
1 1/2 Esslöffel Amaretto  
200g Bitter Kuvertüre

#### Zubereitung:

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Die Pistazien hacken. Einen Teelöffel der gehackten Pistazien zur Dekoration beiseite legen. Marzipan-Rohmasse, Puderzucker und Pistazien mit dem Amaretto verkneten. Masse zu einer Kugel formen und mit der Teigrolle ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und in die geschmolzene bittere Kuvertüre tauchen.

### Amarena-Pralinen

#### Zutaten:

200g Bitter Kuvertüre  
100g Schlagsahne  
100g Walnusskerne  
50g Walnusskerne gemahlen  
100g Amarena-Kirschen (abgetropft)  
50g Edelbitter-Schokolade  
2 Esslöffel Sirup von Amarena-Kirschen  
40g Kakaopulver

#### Zubereitung:

Am Vortag die Kuvertüre gleichmäßig ganz fein hacken. Die Sahne aufkochen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Walnusskerne, Amarena-Kirschen und Schokolade nicht zu fein hacken. Erst den Sirup, dann die gemahlene und gehackten Walnusskerne, die Kirschen und die Schokolade unter die Kuvertüremischung rühren. Etwa einen Zentimeter dick auf ein Brett streichen und über Nacht durchkühlen lassen. Am nächsten Tag mit einer Gabel etwa fünf Zentimeter lange Stücke abteilen und mit Hilfe einer zweiten Gabel im Kakaopulver wälzen. Nebeneinanderliegend kühl aufbewahren.

### Amaretto-Trüffel

#### Zutaten:

100g Vollmilch Kuvertüre  
100g Bitter Kuvertüre  
75g Amarena-Kirschen  
45g Amarettini  
125g weiche Butter  
125g Puderzucker  
50 ml Amaretto (oder weniger)  
40g Kakao

#### Zubereitung:

Die beiden Kuvertüresorten mit einem Messer zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre abkühlen, aber nicht erstarren lassen. Die Amarena-Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Amarettini fein hacken. Butter und

Puderzucker mit einem Handrührer schaumig schlagen. Zuerst löffelweise die Kuvertüre unterrühren, dann den Amaretto, 20 Gramm Kakao, Kirschen und Amarettini unterarbeiten. Die Amaretto-Masse 30 Minuten kalt stellen. Aus der Masse mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und zu Kugeln formen. Die Trüffel vorsichtig zwischen Lagen von Pergamentpapier stapeln und in Blechdosen aufbewahren. An einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) halten sie sich drei bis vier Wochen.

#### Buchtipps

Für eine garantiert gute Linie sorgen Sie, wenn Sie erst nach dem Lesen dieses Buchs zur Praline greifen: Sophie und Michael D. Coe - Die wahre Geschichte der Schokolade, Fischer Verlag.

#### Filmtipp

In einem verschlafenen französischen Städtchen eröffnet Vianne (Juliette Binoche) mitten in der Fastenzeit eine Chocolaterie. Sie verwöhnt die Menschen mit Herzlichkeit, Hilfsbereitschaft und süßen Genüssen. Schnell bricht Viannes Freigeist verkrustete Strukturen auf und zwingt den Sittenwächter des Orts zu aggressivem Handeln. In einer weiteren Hauptrolle spielt Johnny Depp einen irischen Zigeuner, der Vianne mit seiner Gitarre bezirzt - oder war es doch nur wegen der Schokolade? (110 Minuten, Eurovideo, auf Video und DVD) ■

