

Johannisbeer-Likör und Pralinen mit Beerenfüllung



Likör und Pralinen aus bzw. mit Johannisbeeren - zum Verschenken oder selber Genießen.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN FÜR DEN LIKÖR

(reicht für 3 Flaschen á 200 ml + etwas Rest)

350 g Johannisbeeren, frisch (TK außerhalb der Saison)

350 g Kandiszucker, braun oder weiß

1 Vanilleschote, angeschnitten

0,7 l Wodka

Etwas Schale einer Bio-Orange

ZUTATEN FÜR DIE PRALINEN

(ergibt ca. 40-50 Pralinen nach Größe der Formen)

Beeren aus Likör-Ansatz

400 g Zartbitter-Kuvertüre

50 g weiße Schokolade

ZUBEREITUNG LIKÖR

1. Frische Johannisbeeren verlesen, putzen und waschen. TK-Beeren unaufgetaut verwenden.
2. Ein sauberes, wieder verschließbares Einmachglas mit Kandis füllen, die Johannisbeeren, die Vanilleschote und die Orangenschale dazugeben und mit Wodka auffüllen.
3. Das Glas an einem hellen Ort (z. B. auf der Fensterbank) ca. 4-6 Wochen stehen lassen, dabei ab und zu mal leicht schütteln, damit sich der Kandis auflöst und verteilt.
4. Zum Abfüllen ein Sieb auf ein Gefäß stellen, mit einem Mull- oder Passiertuch belegen und die Flüssigkeit abgießen.
5. Die Beeren kann man zurück in Glas geben und wieder neu mit Wodka aufsetzen oder verwendet sie als Füllung für Pralinen (siehe weiter unten).
6. Den Likör in kleine, vorher heiß ausgespülten Flaschen abfüllen und verschließen.
7. Zum Verschenken die Flaschen nach Wunsch und Geschick beschriften und dekorieren.

ZUBEREITUNG PRALINEN

1. Die Beeren Küchenkrepp legen und auch damit abtupfen. Für die angegebene Menge an Kuvertüre benötigt man aber nur ca. 1/3 der Beeren.
2. Die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
3. Silikonformen für Pralinen zur Hälfte mit der Kuvertüre füllen.
4. Je nach Größe der Beeren 2-3 Stück in jede Form legen und anschließend mit Kuvertüre auffüllen.

5. Die Form einige Male auf die Tischplatte fallen lassen, damit keine Luftblasen entstehen. Mit einem Spachtel über die Form ziehen, damit sie einen sauberen Rand bekommen.
6. Die Formen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach kann man die Pralinen problemlos aus den Formen drücken.
7. Die weiße Schokolade hacken, über dem Wasserbad schmelzen und die Schokopralinen damit besprenkeln. Ich nehme dazu immer eine Kuchengabel, die ich erst eintunke und dann damit über die Pralinen „wedele“.
8. Noch einmal in den Kühlschrank stellen, bis die weiße Schokolade getrocknet ist.
9. Zum Verschenken in kleine Tütchen füllen und dekorativ verschließen.