

Schokopralinen mit kandiertem Gewürzkürbis



[caption id="attachment_9439" align="aligncenter" width="709" caption="Herbstlicher Kürbis als süße Versuchung, der niemand widerstehen kann..."]



[/caption]

Ich habe dieses verführerische Rezept für Sie ausprobiert. Das Ergebnis war traumhaft. In Verbindung mit den Aromen von Vanille, Zitruschalen, Ingwer, Nelke & Zimt wird aus dem wachswweichen Kürbis ein harmonischer Aromaträger. Die zarterbe Schokolade mit Krokant verzaubern diese Pralinen zum unwiderstehlichen Genuss. Kleine Sünden, die den Herbst von seiner schönsten kulinarischen Seite zeigen. Hier die Zubereitung:

1. 1 kg Kürbis (z.B. Muskatkürbis, Butternutkürbis) schälen. Dann die Kerne mit einem Esslöffel lösen und verwerfen. Das Kürbisfleisch in mundgerechte Stücke (3-4 cm) schneiden.
2. In einem Topf 1 l Wasser und 1 kg Zucker geben und zu einem Sirup kochen.
3. Die Kürbisstücke zugeben und einmal Aufkochen lassen. Anschließend mit kleiner Hitze 6 Minuten sanft köcheln. Topf auf die Seite ziehen und komplett auskühlen lassen.
4. Topf wieder langsam erhitzen und 1 Zimtstange, 1 Vanillestange mit ausgekratztem Mark, 4 Nelken, Schale von einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange am Stück, deren ausgepresster Saft und 4-5 Ingwerscheiben zugeben. Kurz Aufkochen, dann wieder abkühlen. **WICHTIG!** Diesen Prozess insgesamt 6 Mal wiederholen, bis die Kürbisteile halbdurchsichtig sind.
5. Dann die Kürbisstücke in ein Sieb geben. Kürbis auf dem Backpapier ausbreiten und im Backofen bei etwa 60 Grad (Umluft) trocknen. Dabei einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
6. 200 g Zartbitterschokolade langsam über Wasserbad schmelzen.
7. Die kandierten Kürbisstücke einzeln in die Schokolade tauchen und auf Backpapier setzen. Mit Krokant, Pistazien oder anderen gehackten Nüssen betreuen.

8. Nach dem Abkühlen in einem eine luftdichten Behälter aufbewahren.

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]