

Zu Gast bei einem Pralinenkurs in Lübeck

Schokolade in Bestform

Die Weihnachtszeit lockt mit allerlei Genüssen. Doch haben Sie Pralinen schon mal selbst gemacht? In der Heimatstadt des Marzipans haben wir einen Kurs bei Konditormeisterin Anke Margarethe Pfeifer besucht.

Pralinen sind wohl die geschmackvollste und edelste Form, in der sich Schokolade präsentiert. Aber wussten Sie, dass diese Köstlichkeit 1663 in Regensburg erfunden wurde? Der Koch des Kaufmanns Johann Franz Graf Fugger überzog Marzipankonfekt mit Schokolade für den französischen Grafen du Plessis-Praslin. Danach wurde es Praline genannt – und trat den Siegeszug rund um den Globus an. Wenn Schokolade ins Spiel kommt, ist bei den meisten jeder Widerstand zwecklos. Erst recht bei Pralinen. Grund genug, uns einmal näher mit den kleinen Köstlichkeiten zu beschäftigen. In Lübeck, der Hauptstadt des Marzipans, hat sich Konditormeisterin Anke Margarethe Pfeifer (50) auf die Zubereitung der Mini-Kalorienbomben spezialisiert und veranstaltet Pralinenkurse, die im Nu ausgebucht sind. Auch an diesem Abend sind



Konditormeisterin Anke Margarethe Pfeifer (3. von r.) mit ihren Kursteilnehmerinnen; sie legt Wert auf traditionelle Handwerkskunst und natürliche Rohstoffe

acht Damen zwischen 44 und 75 Jahren gekommen, um sich in die Geheimnisse der Schokoladenkunst einweihen zu lassen.

Die Vorfreude ist groß

In der Lübecker Kochschule duftet es schon wunderbar nach warmer Kuvertüre. „Sie enthält mehr Kakaobutter als normale Schokolade und lässt sich dadurch leichter verarbeiten“, erklärt die Konditormeisterin und lässt die dunkle Masse schwungvoll an einem Löffel herunterlaufen. Zur Begrüßung gibt es für alle erst einmal ein Glas Sekt. Und während Anke Margarethe Pfeifer die Rezepte verteilt und erläutert, machen die Teilnehmerinnen schon lange Hälse, um die interessanten Gerätschaften zu begutachten: Thermometer, Trüffelgitter, Pralinen-gabel und -spirale, Pralinenhohlkörper aus Vollmilch- und Bitterschokolade, Marzipanrohmasse, Rum, Backpapier. Es gibt zwar einige leidenschaftliche Bäckerinnen – die Weihnachtszeit lockt mit allerlei Genüssen –, doch haben Sie Pralinen schon mal selbst

gemacht? In der Heimatstadt des Marzipans haben wir einen Kurs bei Konditormeisterin Anke Margarethe Pfeifer besucht. „Die Frauen, die an dem Kurs teilnehmen, haben alle noch nie selbst Pralinen gemacht.“

Umso größer die Vorfreude und der Tatendrang. Die hochwertige Marzipanrohmasse hat Anke Margarethe Pfeifer bereits mit gehackten Walnüssen verfeinert. Daraus rollen die Damen nun emsig kleine Kugeln, die anfangs etwas unförmig, aber zunehmend ebenmäßiger aussehen. Aus dem restlichen Marzipan macht die Kursleiterin mit Mokka und Rum schnell geschmeidige Massen und verteilt sie auf zwei Spritzbeutel. Damit

Kuvertüre richtig zu temperieren ist das A und O beim Pralinenmachen



Pralinenhohlkörper aus Vollmilchschokolade werden mit Ganachecreme gefüllt. Rezept S. 75



Die Teilnehmerinnen spritzen Sahne-Nugat-Masse in die Schokokapseln



Gar nicht so einfach, die Pralinen in Kuvertüre zu tauchen und wieder herauszufischen



Konzentrationssache: Mit etwas Übung gelingt es Christiane (l.), die Pralinen mit Kuvertüre zu überziehen



Die Kuvertüre muss stets die richtige Temperatur haben, zeigt Margarethe



Käthe spritzt Marzipan-Walnuss-Masse auf die Taler aus Bitterschokolade



Größte Herausforderung des Abends: Tütchen aus Backpapier zum Spritzen drehen



Während Annelene Trüffel deckelt, sehen Erika und Claudia der Meisterin zu (v. r. n. l.)



Claudia „igelt“ die Trüffel auf einem Spezialgitter mit zwei Pralinengabeln



Dick auftragen ist erlaubt: Aus dieser Schokoschicht werden später Taler ausgestochen



Anke Margarethe (r.) zeigt, wie das Igeln der Trüffel funktioniert



Lohn der Mühe: Jede Teilnehmerin nimmt am Ende ca. 400 g Pralinen mit nach Hause

Pralinsenseminare in Deutschland

Auf der Internetseite www.pralinideen.de finden Sie unter „Pralinenkurse“ eine Auswahl bekannter Kursanbieter bundesweit.

sollen Schokoplättchen bestückt werden. Käthe und Annelene, die Freundinnen aus Scharbeutz, lassen sich nicht lange bitten und zeigen, was sie an der Spritztüte gelernt haben: Im Nu sind die Massen verarbeitet und die ersten beiden Bleche voll.

Nun folgt die Königsdisziplin

Zeit für eine kleine Verschnaufpause. Hierfür stehen frisches selbst gebackenes Brot und zwei leckere, herzhaftere Aufstriche bereit. „Bei so viel Süßem muss es zwischendurch auch mal etwas Deftiges geben“, sagt die temperamentvolle Konditormeisterin. Jetzt folgt die Königsdisziplin: Trüffel machen;

das bedeutet, die fertigen Pralinenhohlkörper mit Ganache, einer Mischung aus Schokolade und Sahne, zu befüllen. Schon das Temperieren der Flüssigkeit ist eine Wissenschaft für sich: Die Kuvertüre wird zerkleinert, langsam bei 40 °C unter ständigem Rühren im Wasserbad geschmolzen und anschließend durch Zugabe von Kuvertürestückchen auf 34 °C abgekühlt. Nur so erhält sie einen gleichmäßigen Glanz ohne Streifen und den richtigen Biss. Ohne Temperieren können Pralinen matt und fleckig werden, oder es bildet sich weißer Reif auf der Schokolade. Nachdem die Füllungsmassen hergestellt sind, zeigt Anke Margarethe, wie

Anke Margarethes neueste Kreation: Marzipanpralinen mit Himbeeressig. Zum Niederknien!

man aus Backpapier mit wenigen Handgriffen eine Spritztüte dreht. Unter großem Gelächter und viel Hilfestellung hält jede Frau schließlich ihre Tüte in der Hand.

„Hässliches“ landet im Mund

Anschließend ist Präzisionsarbeit angesagt: zielgenaues Befüllen der Schokokugeln, verschließen des Lochs mit geschmolzener Kuvertüre, Trüffel durch ein Tauchbad veredeln. Gar nicht so einfach, die Kugeln auf der dreizinkigen Pralinengabel zu balancieren und hinterher wieder aus der Kuvertüre zu fischen! Nach den ersten verunglückten Klumpen, die gleich in gierigen Mündern verschwinden, hat Christiane den Bogen raus. Danach rollt sie die frisch überzogenen Trüffel geschickt vor dem Festwerden auf einem Pralinengitter – für die typische Igelform. Zum Schluss kommt

Pralinenrezepte



Vollmilchtrüffel

Zutaten für ca. 20 Stück
200 g Sahne, 40 g Butter
240 g Vollmilchkuvertüre

Sahne mit der Butter aufkochen und Kuvertüre zugeben. Alles gut verrühren, abkühlen lassen und in Hohlkörper füllen. Nach einem Tag deckeln, mit Kuvertüre überziehen und trüffeln.



Walnuss-Rum-Marzipan oder Walnuss-Mocca-Marzipan

Zutaten für ca. 50 Stück
360 g Marzipanrohmasse
140 g Puderzucker
120 g gehackte Walnüsse
60 ml Rum

Marzipan mit Puderzucker und Walnüssen verkneten und so viel Rum zufügen, dass die Masse noch formbar bleibt. Die Hälfte der Masse zu Pralinen formen, den Rest mit Rum oder Espresso spritzfähig machen. Masse auf Schokotaler spritzen. Beides einen Tag stehen lassen und zum Schluss mit Kuvertüre überziehen.

die Verzierung: mit einer Minispritztüte aus Backpapier werden dünne Streifen über die Pralinen gezogen oder Motive aufgespritzt. Nach vier Stunden gehen alle Teilnehmerinnen erschöpft, aber hochzufrieden mit zwei Beuteln voller zart schmelzender Schokohäppchen nach Hause. Das Pralinseneminar kostet 70 €.

Weitere Infos unter:
Anke Margarethe Pfeifer
Tel. 04 51/59 51 21

Ladengeschäft:
Schlumacher Straße 11, 23552 Lübeck
E-Mail: cookie-pfeifer@web.de
Von Constanze Hoffmann