

# Pralinen herstellen

---



**Pralinen selbst herzustellen ist wie Schokolade mit einer Portion Magie - du weißt genau, was drin ist, kannst kreativ werden und zauberst kleine Kunstwerke, die nicht nur gut schmecken, sondern auch verdammt gut aussehen. Ob als Geschenk oder zum Selbstvernaschen: Selbstgemachte Pralinen sind immer was Besonderes und machen richtig was her - vor allem, wenn sie mit Liebe gemacht sind.**

Die Geschichte der Praline beginnt wahrscheinlich im 17. Jahrhundert in Frankreich. Der Legende nach soll ein Koch des Grafen von Plessis-Praslin aus Langeweile Zucker und Mandeln zusammengeschmolzen haben - zack, die erste „Prasline“ war geboren. Damals waren Pralinen also eher knackige Nuss-Karamell-Häppchen und hatten mit der heutigen zarten Schokoladenfüllung wenig zu tun.

Richtig spannend wurde es dann mit der Erfindung der Schokolade, vor allem als im 19. Jahrhundert Kakaobutter und Kakaomasse besser verarbeitet werden konnten. Besonders die Belgier und Schweizer legten dann nochmal eine Schippe drauf: Füllungen wurden mit Nougat, Marzipan oder Ganache raffiniert, Hohlkörper aus Schokolade kamen dazu, und aus der groben Zuckerkruste als Hülle wurde edle Schokolade.

Heute ist bei der Pralinenherstellung alles möglich: von klassisch bis ausgeflippt. Neben traditionellen Füllungen wie Likör, Nüssen oder Trüffelcreme gibt's mittlerweile auch Varianten mit Chili, Salz, Matcha oder Lavendel. Auch die Techniken sind moderner geworden - aber das Prinzip ist gleich geblieben: kleine Happen voller Genuss, die oft schöner aussehen als so mancher Kuchen.

## Was du dafür brauchst

---

Für den Start brauchst du gar nicht so viel - aber ein paar Basics sollten schon da sein. An Zutaten brauchst du vor allem gute Kuvertüre, also keine normale Schokolade. Kuvertüre enthält mehr Kakaobutter und schmilzt einfach schöner. Dazu kommen je nach Rezept Sahne, Butter, Nüsse, Alkohol, Gewürze oder Fruchtpüree - je nachdem, wie wild du es treiben willst.

Beim Werkzeug geht's auch recht entspannt los. Ein Topf für's Wasserbad, eine dazu passende Schüssel, ein Thermometer (fürs richtige Temperieren der Kuvertüre), ein Spritzbeutel oder Teelöffel zum Portionieren und eventuell Pralinenformen aus Silikon oder Polycarbonat. Wer's ganz genau nehmen will, holt sich noch eine Pralinenzange - muss aber nicht gleich sein.

Was kostet der Spaß? Für die Zutaten wie Kuvertüre, Sahne, Nüsse und ein bisschen Schnickschnack bist du bei etwa 10 bis 20 Euro, je nachdem, was du machen willst und wie viel. Beim Werkzeug kannst du's simpel halten - Thermometer und Formen bekommst du zusammen schon für 15 bis 30 Euro. Klar, nach oben offen, aber für den Einstieg reicht das locker. Und wenn du mal überlegst, wie teuer gute Pralinen im Laden sind, dann lohnt sich das Ganze ziemlich schnell.



*Kuvertüre für die Herstellung von Pralinen*

*Foto von [Cemrecan Yurtman](#) auf [Unsplash](#)*

## **Gibt es Kurse oder gar Vereine?**

---

In Deutschland kannst du in vielen Städten Pralinenkurse besuchen - oft in Confiseries, Volkshochschulen oder bei kleinen Chocolatiers. Die Kurse sind total unterschiedlich: Manche dauern nur ein paar Stunden und richten sich an Einsteiger, andere gehen über mehrere Termine und tauchen richtig tief ins Schoko-Universum ein. Du lernst dort zum Beispiel, wie man Kuvertüre richtig temperiert, feine Füllungen macht oder hübsche Dekorationen zaubert.

Und ja, sogar Vereine gibt's auch - allerdings nicht so viele, die sich nur mit Pralinen beschäftigen. Meistens sind das größere Gruppen oder Clubs rund ums Thema Schokolade oder Patisserie allgemein. In so einem Kreis triffst du auf Gleichgesinnte, kannst dich austauschen, Rezepte testen und Tipps abgreifen. Gerade in größeren Städten gibt's auch Stammtische oder regelmäßige Treffen.

Wenn du so was suchst, lohnt sich ein Blick ins Netz oder bei Facebook-Gruppen - da findet man oft regionale Gruppen oder kleine Communities, die sich regelmäßig zum gemeinsamen Werkeln treffen.

## Ist das was für dich?

---

Wenn du gern naschst, ein bisschen Geduld hast und Lust aufs kreative Werkeln in der Küche, dann passt Pralinenmachen super zu dir. Du musst kein Profi sein – ein bisschen Interesse und die Bereitschaft, was Neues auszuprobieren, reichen völlig. Gerade wenn du Spaß daran hast, Dinge selbst zu machen und dabei gern mit Aromen und Formen spielst, wirst du schnell Feuer fangen.

Klar, du brauchst etwas Platz in der Küche und solltest keine Abneigung vor Schokolade an den Händen haben. Auch sauberes, genaues Arbeiten ist wichtig, damit die Pralinen am Ende schön aussehen und nicht nur gut schmecken. Aber hey, das kommt schon mit der Übung.

Wenn du außerdem gern anderen eine Freude machst – perfekte Voraussetzung! Selbstgemachte Pralinen sind ein mega Mitbringsel und machen Eindruck, ohne dass du gleich einen Riesenaufwand betreiben musst. Also: Wenn dir so was liegt, warum nicht einfach mal loslegen?



*Pralinen werden hier mit den Händen geformt*

*Foto von [Lisa Gageler](#) auf [Unsplash](#)*

## Weitere Infos für dich

---

Wenn du tiefer einsteigen willst, gibt's richtig viele gute Quellen. Für den Anfang sind YouTube-Videos super – da siehst du direkt, wie's gemacht wird. Kanäle beispielsweise [The Sweetest Journey](#) zeigen Schritt für Schritt, wie Pralinen entstehen.

Auch Blogs sind Gold wert – zum Beispiel [Französisch Kochen](#), [Pralinenideen](#), [LECKER](#) oder [Gute Küche](#). Da findest du nicht nur Rezepte, sondern auch Tricks aus der Praxis und manchmal sogar Tests zu Werkzeug oder Kuvertüre.

Wenn du lieber was zum Blättern hast: Es gibt auch viele tolle Bücher zum Thema Pralinen und Konfekt. Sowohl für Einsteiger als auch für ambitionierte Fortgeschrittene, oft super inspirierend und Lust machend auf's Experimentieren.

Dann natürlich Shops wie [Pati-Versand](#) oder [Chokumi®](#) – die verkaufen nicht nur alles, was du brauchst, sondern haben oft auch Anleitungen, PDFs oder eigene Anfängerkurse.

Und wenn du mal in einer Stadt mit einer guten Confiserie bist: Frag einfach. Die meisten Chocolatiers plaudern gern aus dem Nähkästchen, wenn du nett fragst!