



Damiana-Karamell-Pralinen

Zutaten

10g Damiana, getrocknet
250g Sahne
250g Zucker
200g Waldhonig
100g Butter

Zubereitung

Sahne mit Damiana aufkochen, dann 5 min. ziehen lassen. Sahne durch ein Sieb gießen und dann nochmals mit Zucker und Honig zum Kochen bringen. Bei ca. 112°C die Butter in die Masse geben und umrühren bis es eine homogene Karamell-Masse ist. Karamell auf ca. 20°C abkühlen lassen und zB. mit einem Spritzbeutel in Schokoladen-Hohlkörper füllen. Mit Kuvertüre verschließen und bei Bedarf mit temperierter Kuvertüre überziehen.