

# *Pralinenhobby*



[www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

*Das Magazin für den Hobbychocolatier*



Sommerausgabe: erhältlich im Mai 2017 - [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)



## Editorial

Liebe Pralinenfreunde,

Die neue Ausgabe von „Pralinenhobby“ ist erschienen. Wieder gibt es spannende Neuigkeiten: es gibt einen neuen Pralinenkurs, nämlich „Teepralinen“, der hier in vorgestellt wird. F

Für den Sommer haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht: Eispralinen in aparten selbstgegossenen Töpfchen mit Henkel. Wie so vieles ist auch diese Technik durch Zufall entstanden.

Besonders stolz sind ich, dass mein erster Pralinenkurs auf Bali vom 1.7 - 8.7.2017 stattfinden wird. Es gibt bereits Anmeldungen und stehen noch zwei Termine zur Auswahl. Wer also dabei sein möchte und kurz entschlossen kommen möchte, genießt den Vorteil einer kostenfreien Unterkunft, die es nur 2017 geben wird. Schokolade aus Kolumbien - ich habe einen bisher noch wenig bekannten Schokoladenproduzenten getroffen - die Schokolade ist in Deutschland erhältlich, sie ist sortenrein und hat ein wunderbares Aroma.

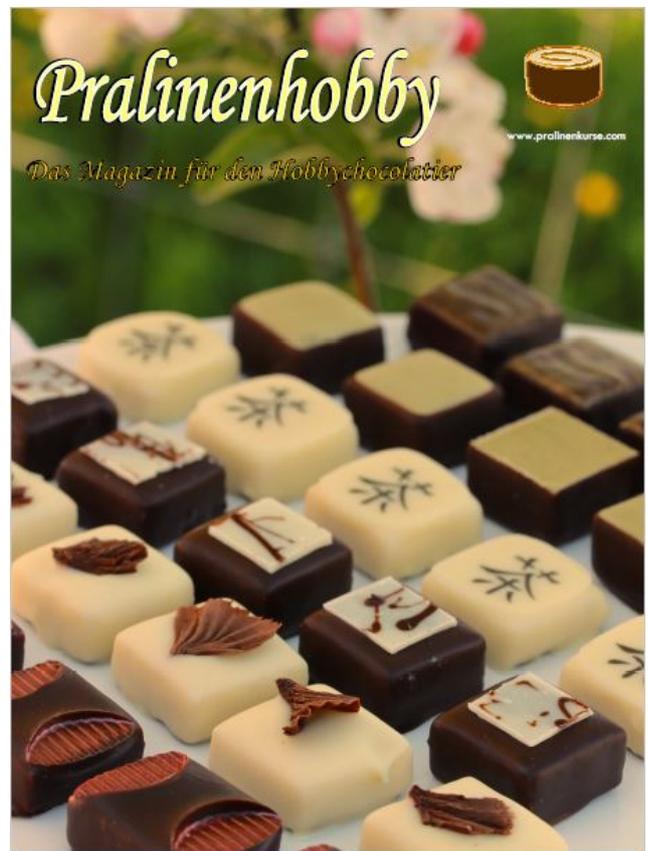
Und nicht zuletzt tragen wir mit unserem Verpackungsrecycling zu Umweltschutz und aparten Pralinendekos bei. Lesen Sie mehr über die originellen Deko-Ideen in dieser Zeitschrift. Viel Spaß dabei!

Herzlichst



*Karin*

Dr. Karin Wiebalck-Zahn  
Pädagogin und Hobbychocolatier



Sommerausgabe: erhältlich im Mai 2017 - [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

### In dieser Ausgabe:

Sommerliche Schokoladen mit Fruchtgeschmack	3
Einkaufstipp des Monats: Aroma-Öle	6
Pralinen dekorieren - mit Recycling	7
Rhabarber-Curd	10
Zitronen-Basilikum-Trüffel	11
Pralinenzutat Vanille	12
Schokolade aus Kolumbien	13
Pralinenblamage: Ganache zu hoch eingefüllt	15
Pralinenurlaub in Schiersee	16
Teepralinen - der neue Pralinenkurs	21
Angebot: Pralinenurlaub auf Bali	23
Rezeptanleitung wie im Film: Sommerliche Eispralinen	25
Neuheiten von Pralinenkurse.com	29
Impressum	30

## Sommerliche Schokoladen mit Fruchtgeschmack



KW

Im Sommer pausiere ich oft mit der Pralinenherstellung. Aber es gibt zwei Ausnahmen: entweder sind es **Eispralinen**, die ich auf fröhlichen Sommerpartys gerne anbiete oder **Sommerschokoladen** mit Fruchtgeschmäckern. Beides stelle ich in dieser Pralinenzeitschrift vor. Hier erst einmal die Sommerschokoladen:

Schokoladen mit Fruchtgeschmack sind so einfach und so gut. Mit einer hübschen Dekoration (z.B. getrocknete Fruchtstücke) erhält man wunderbare Schokoladen, die als Geschenk immer gut ankommen.

Aromaöle, die sich zum Aromatisieren von Schokolade eignen, erhält man in sehr großer Auswahl bei [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de) - siehe Einkaufstipp des Monats auf S. 6. Ich empfehle insbesondere: Cassisöl, Honigmelonenöl, Erdbeeröl oder Waldbeeren.

Das Entscheidende dabei ist, dass man Öle verwendet, denn wasserhaltige Aromen vertragen sich nicht in den Schokoladen.

Die Dosierung ist Geschmackssache. Manche Öle sind sehr intensiv - hier benötigt man oft nur einen Tropfen (wie z.B. bei Blütenölen von Lavendel, Veilchen etc). Bei Fruchtaromen benötigt man in der Regel 3 - 6 Tropfen. Man sollte aber immer mit wenigen Tropfen beginnen, dann abschmecken und dann ggf. noch weitere Tropfen hinzugeben.



Hier ein Beispiel für eine Cassis-Schokolade:

Benötigt werden:

1 Schokoladenform à 100 g. Hier kann man Polycarbonatformen verwenden, die es fast bei allen Formenanbietern gibt, z.B. bei

[www.schokoladenformenmuseum.de](http://www.schokoladenformenmuseum.de)

[www.brunner-shop.de](http://www.brunner-shop.de)

oder man verwendet Einwegformen, die man auch mehrmals verwenden kann.

[www.schokoladeundform.de](http://www.schokoladeundform.de)

Wenn man keine Form besitzt, kann man die Schokolade einfach auf ein Backpapier gießen - das ergibt eine schöne Bruchschokolade.

Als Dekoration verwende ich gerne getrocknete schwarze Johannisbeeren. Diese stelle ich mir im Sommer selbst her, indem ich die frischen Beeren aus meinem Garten in den Dörrautomat gebe. Man kann schwarze Johannisbeeren auch im Backofen trocknen - bei ca. 60°C, bis sie schrumpelig werden und nur noch ganz wenig Feuchtigkeit besitzen.

Für eine 100 g Tafel nehme ich bei Cassis gerne 110 g weiße Kuvertüre, d.h. etwas mehr als 100 g, weil ja immer ein kleiner Rest in der Schüssel verbleibt. Die Kuvertüre wird richtig temperiert (eine genaue Temperieranleitung findet man in der Ausgabe „Pralinenhobby 4/2014“).

Ist die Kuvertüre fertig temperiert, muss man zügig arbeiten. Man gibt etwa 3 Tropfen von dem Cassisöl zur Schokolade, verrührt dieses ganz schnell, schmeckt kurz ab, gibt ggf. noch etwas mehr Öl dazu, bis es stimmt und gießt dann die aromatisierte Kuvertüre sofort in die Schokoladenform. Die Form kippt man nun etwas nach rechts, nach links, nach vorne, nach hinten, so dass die noch flüssige Schokolade schön in die Ecken läuft.

Bitte die Schokolade nicht mit dem Gummischaber die Schokolade verteilen - das sieht meist nicht gut aus, weil die Schokolade sehr schnell fest wird und man die Spuren sieht.

Nun kommen die Johannisbeeren drauf - die Schokolade ist super lecker! Wer sie noch hübsch verpacken möchte, kann sich Schokoladenverpackungen selbst basteln oder bestellen. Über Amazon gibt es Cellophanbeutel oder zugeschnittene Alufolien, und z.B. bei [www.walter-verpackungen.de](http://www.walter-verpackungen.de) gibt es schöne Hüllen aus Pappe in allen Farben und auch die passenden Cellophanbeutel.

Ein hübsches Geschenk für die Sommerparty!

Wahnsinnig gut finde ich die Melonenschokolade! Diese schmeckt mit weißer Schokolade richtig stark nach Melone.

Wer die Waldbeerenschokolade mit gefriergetrockneten Himbeeren verzieren will, wird z.B. bei [www.madavanilla.de](http://www.madavanilla.de) fündig.



Ganz ähnlich stellt man die Honigmelonschokolade oder Erdbeerschokolade her: Es ist immer derselbe Ablauf: Ca. 110g temperierte Kuvertüre werden in einer Schüssel abgewogen. Nun kommt zügig das Aroma hinzu und wird vermischt. Abschmecken und ggf. noch mehr dazugeben. Nun wird die Schüssel zügig in die polierte Form gegossen. Man sollte keine Zeit damit verlieren, die Reste sorgfältig aus der Schüssel zu kratzen - die Schokolade wird zu schnell fest. Reste einfach in der Schüssel lassen und später naschen. Nun wird die Form in alle Richtungen gekippt und nochmals auf der Tischkante aufgeschlagen.

Danach kommt die Verzierung: getrocknete Früchte oder Schokoladenmuster. Im Falle der Erdbeerschokolade muss man gleichzeitig noch temperierte rosa eingefärbte weiße Kuvertüre parat haben. Man spritzt zwei Streifen in die noch flüssige Milchkuvertüre und geht sofort mit einem Schaschlikspieß durch die Linien - einfache Schlangenlinien von links nach rechts und zurück und dabei langsam nach unten vorarbeiten. So entsteht dieses schöne Muster .

#### Tipps fürs Schokoladegießen:

- Schnelligkeit ist wichtig, daher sollte man vorher genau wissen, was man macht und alle Zutaten parat haben.
- Immer etwas mehr abwiegen, damit Reste in der Schüssel verbleiben können.
- Aroma-Öle je nach Geschmack unterschiedlich dosieren.



## Einkaufstipp des Monats: Fruchtige Aroma-Öle für Schokolade



KW

Hier die Links dazu:

Honigmelone:

[https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/lebensmittelzusatzstoffe/subkategorie/zusatzstoffe/detail/sosaaromen-und-lebensmittelfarben/produkt/aroma-melone-fluessig-50g\\_29988.html](https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/lebensmittelzusatzstoffe/subkategorie/zusatzstoffe/detail/sosaaromen-und-lebensmittelfarben/produkt/aroma-melone-fluessig-50g_29988.html)

Cassis:

[https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/lebensmittelzusatzstoffe/subkategorie/zusatzstoffe/detail/sosaaromen-und-lebensmittelfarben/produkt/aroma-schwarze-johannisbeere-fluessig-50g\\_27732.html](https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/lebensmittelzusatzstoffe/subkategorie/zusatzstoffe/detail/sosaaromen-und-lebensmittelfarben/produkt/aroma-schwarze-johannisbeere-fluessig-50g_27732.html)

Waldbeeren: (nicht abgebildet).

[https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/lebensmittelzusatzstoffe/subkategorie/zusatzstoffe/detail/sosaaromen-und-lebensmittelfarben/produkt/aroma-waldbeeren-fluessig-50g\\_44038.html](https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/lebensmittelzusatzstoffe/subkategorie/zusatzstoffe/detail/sosaaromen-und-lebensmittelfarben/produkt/aroma-waldbeeren-fluessig-50g_44038.html)

Tipps:

Die mitgelieferten Pipetten der Öle sind wenig brauchbar, weil man sie nicht reinigen und auch nicht in der Flasche belassen kann. Besser ist es, die Öle in neue Flaschen mit Pipette umzufüllen. Solche Flaschen erhält man in der Apotheke. Die 7g Pröbchen der Sosa-Öle sind schwer erhältlich - manchmal hat man Glück und bekommt eine Probe beim Kauf von mehreren Ölen gratis.

# Pralinen dekorieren - natürlich durch Recycling

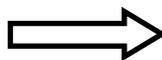
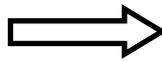
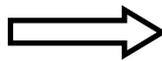
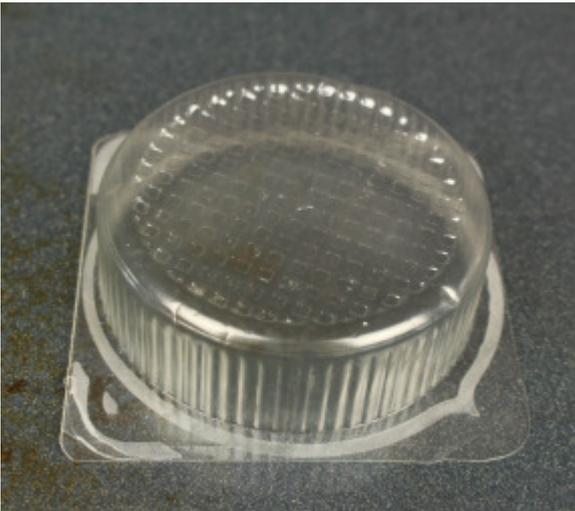


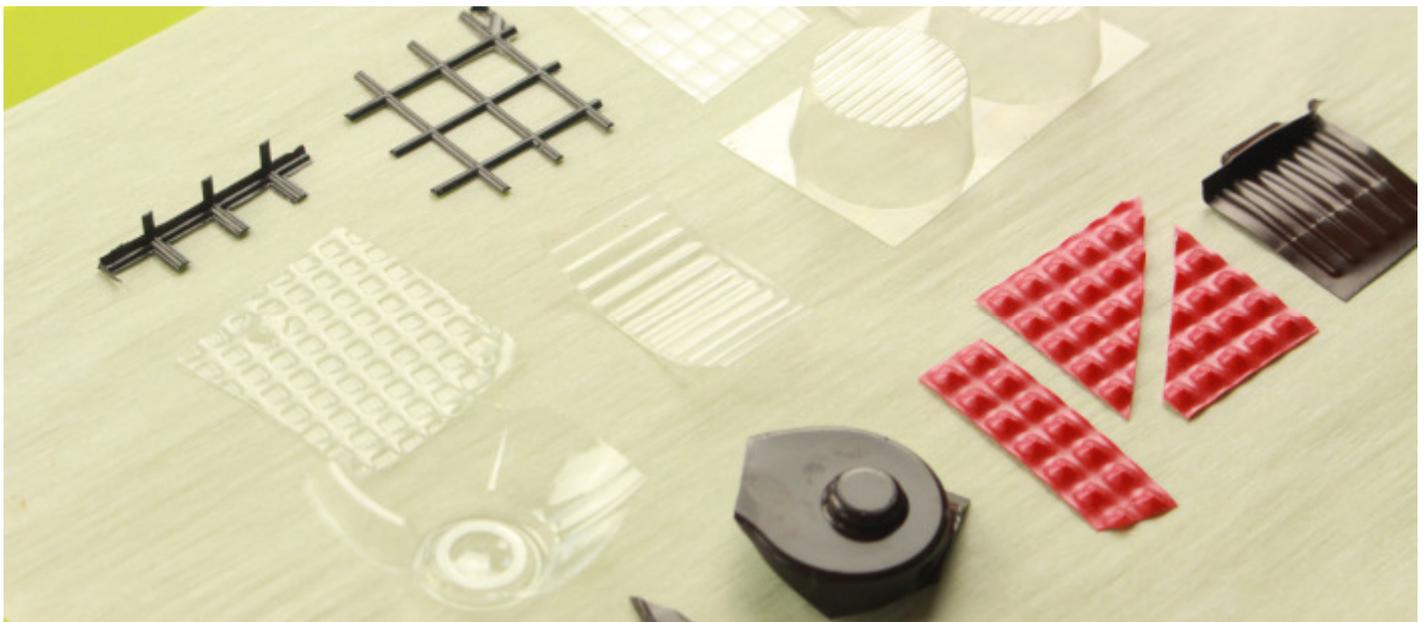
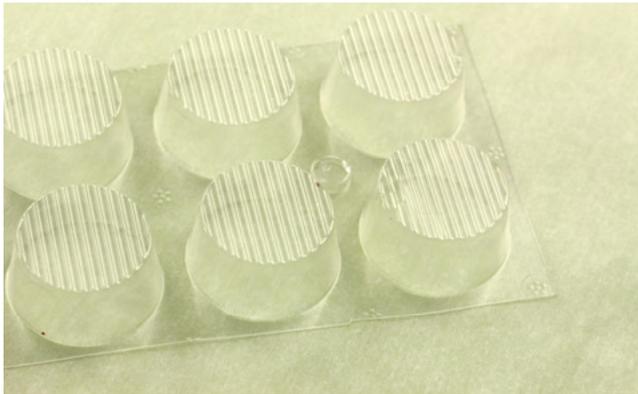
KW

Wer hätte das gedacht: aus diesen Plastikverpackungen, die man normalerweise in den Plastikmüll gibt, lassen sich viele einzigartige und individuelle Pralinendekore herstellen. Man schlägt zwei Fliegen mit einer Klappe: Geld gespart und Plastik recycelt.

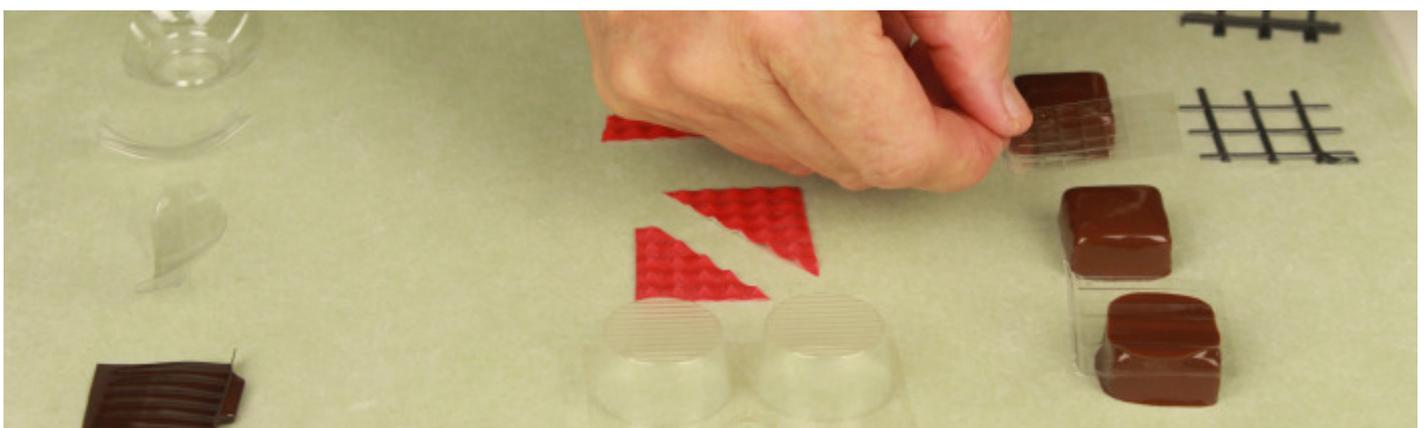
Sämtliche Lebensmittelverpackungen, sei es Salatschalen, Tomatenschalen, aber auch Wurst- und Käseverpackungen, Obstschälchen sowie Keks-, Süßwaren- oder gar gekaufte Pralinenverpackungen - all das lässt sich zerschneiden und auf die frisch überzogenen Pralinen auflegen. Nachdem die Schokolade komplett erstarrt ist, kann man das Plastikplättchen ablösen und erhält somit ein schönes Relief, welches man dann noch farblich, am besten mit Glanzpuder, hervorheben kann. Das Glanzpuder trägt man vorsichtig mit einem Pinsel auf. Glanzpuder ist u.a. bei [www.pralinenideen.de](http://www.pralinenideen.de) erhältlich.

Hier ein paar Beispiele:





Die Plastikteile werden zurecht geschnitten und einfach auf die frisch überzogene Praline aufgelegt.



# Rhabarber-Curd



KW

Rhabarber ist ein richtiges Frühlings- und Frühsommerobst. Er wächst bereits im April in den Gärten und vermehrt sich gut, wenn er nährstoffreichen Boden hat.

Gut bekannt ist der englische Lemoncurd. Dieser Klassiker unter den süßen Brotaufstrichen ist sicherlich auch die Krönung unter den Curds. Wenn man jedoch Abwechslung sucht, ist der Rhabarbercurd auch nicht zu verachten. Außerdem kann man curd zu Pralinen weiterverarbeiten. Mit weißer Kuvertüre gemischt - und schon hat man eine neue Ganache.

Man benötigt:

300 g Rhabarber  
80 g tiefrote Erdbeeren  
5 g Zitronensaft  
40 g Wasser

75 g Eigelb (von ca. 4 Eiern)  
1 ganzes Ei (ca. 55 g)  
1 Msp. Vanille  
10 g Speisestärke  
20 g Wasser  
100 g Butter

Wenn man eine schöne rosa Farbe erhalten will, sollte man vor allem die roten Enden vom Rhabarber und tiefrote Erdbeeren verwenden. Die grünen Enden vom Rhabarber in diesem Fall einfach weglassen und anderweitig verwenden.

Zunächst stellt man sich einen Rhabarbersaft her, indem man den in Stücke geschnittenen Rhabarber, die Erdbeeren, den Zitronensaft und das Wasser aufkocht und so lange kochen lässt, bis der Rhabarber zerfallen ist. Nun gibt man alles durch ein Sieb und fängt den Saft auf. Davon verwendet

man 250 g.

Das Rezept selbst muss nun über dem Wasserbad gekocht werden, um die Temperatur gut zu kontrollieren. Die Masse darf nämlich nicht heißer als 90°C werden, sonst gerinnen die Eigelbe. Ein Thermomix tut hier gute Dienste, aber man kann das Rezept auch konventionell kochen.

Man gibt die Rhabarbersaft, die Eigelb, das Ei, den Zucker und die Vanille in eine Schüssel. Die Speisestärke rührt man in den 20 g Wasser an und gibt sie ebenfalls dazu.

Nun gießt man Wasser in einen Topf - ca. 5 cm hoch. Über diesen Wassertopf stellt man die Schüssel, die in jedem Fall größer sein muss als der Topf, damit möglichst wenig Wasserdampf entweicht.

Während das Wasser unten im Topf heftig sprudelt, erwärmt sich die Rhabarber-Eier-Masse. Mit einem Thermometer beobachtet man den Temperaturanstieg. Bei 90°C wird die Masse deutlich dicker, denn hier beginnt das Eigelb langsam fest zu werden. Höher sollte nicht erhitzt werden, weil das Eigelb sonst gerinnen kann.

Man nimmt die Masse vom Herd und lässt sie abkühlen, bis sie gut handwarm ist. Nun rührt man die Butter unter - fertig.

Den Rhabarbercurd füllt man in saubere Gläser und lagert ihn im Kühlschrank. Er ist gekühlt etwa 14 Tage haltbar.

## Zitronen-Basilikum-Trüffel - ein Sommertraum



KW

Basilikumtrüffel sind etwas Herrliches! Wichtig ist allerdings, dass wir das Basilikum nicht zu stark dosieren, sonst schmeckt die Praline nach Tomatensalat ohne Tomaten. In diesem Rezept geben wir zusätzlich Zitronenschale und Zitronenmelisse dazu.

### Hier das Rezept:

Zunächst gießt man eine Pralinenform mit dunkler temperierter Kuvertüre aus.

### Man benötigt für die Ganache:

80 g Sahne

2 mittelgroße Blätter Zitronenmelisse

2 Blattrosette mit den obersten 3 Blättern vom Basilikum

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

120 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen,

ca. 32°C warm



Man zerrupft die Basilikumblätter und gibt sie mit den Zitronenmelisseblättern und den abgeriebenen Zitronenschalen in einen Topf. Nun fügt man die Sahne hinzu.

Alles wird aufgekocht und nun etwa 10 Minuten stehen gelassen, damit der Geschmack schön an die Sahne geht. Nun gibt man alles durch ein Sieb zu der ca. 32° C warmen dunklen Kuvertüre. Alles wird gut vermengt und in die Pralinenform gefüllt. Die Form gibt man nun bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank. Anschließend wird sie gedeckelt und kommt nochmals für kurze Zeit in den Kühlschrank. Danach werden die Pralinen herausgeschlagen. Die Pralinen passen auch gut zu einem herzhaften sommerlichen Buffet.

## Pralinenzutat: Vanille



Die Vanille gilt als eines der kostbarsten Gewürze der Welt. Eigentlich ist die Vanilleschote die Samenkapsel von Orchideen. Die grüne Vanilleschote, wie hier abgebildet, hat noch kein Aroma. Dieses entsteht erst durch Fermentation. Dieser Prozess ist aufwändig und wurde bis in das 19. Jahrhundert nur von mexikanischen Indigenas praktiziert. Vanille passt hervorragend zu Schokoladen, Kaffee. Sie harmonisiert mit Chili, Kardamon, Pfeffer, Tonkabohne und Zimt. Kein Wunder, denn das erste Getränk der Azteken bestand aus Wasser, Kakao, Vanille und Chili. Es lohnt sich, aus diesen Zutaten eine Praline nachzumahnen.

Vanilleschoten werden am besten luftdicht verpackt oder noch besser eingefroren. Aufgeschnittene Vanilleschoten kann man klein gehackt mit Zucker aufbewahren und erhält somit einen wunderbaren natürlichen Vanillezucker. Vanille ist aufgrund seiner fettlöslichen Eigenschaften eine hervorragende Zutat für Schokolade und Pralinen. Kleinste Menge genügen.

FROM .....  
TREE, TO CHOCOLATE,  
TO THE WORLD



## Schokolade aus Kolumbien

Interview mit Oliver Dilli - Inhaber von [www.dillicious.eu](http://www.dillicious.eu)

KW

Es ist einfach wunderbar, was man alles auf der ISM, die jährlich Ende Januar in Köln stattfindet, entdeckt. Diesmal traf ich Oliver Dilli, der mit seinem Unternehmen ([www.dillicious.eu](http://www.dillicious.eu)) Chocolatiers, Pâtisseries und Confiseurs mit ganz besonderen Schokoladen beliefert. Aufgrund seiner Kooperationen hat Oliver Dilli ausgewählte Partner in Kakaoländern, die die Schokolade vor Ort herstellen, d.h. die gesamte Produktionskette vom Anbau bis zur fertigen Schokolade findet im Ursprungsland statt. Meist werden ja die Kakao-

bohnen nach Europa verschifft und dort verarbeitet. Mit dieser Philosophie unterstützt Oliver Dillis Unternehmen die Kakaobauern in Ursprungsländern und verbessert somit deren Knowhow, da diese nun erleben können, was mit den Kakaobohnen passiert. Dies ist gelebte Nachhaltigkeit, da sowohl die Infrastruktur wie die Arbeitswelt in diesen Ländern davon profitieren.

Eine besondere Kooperation besteht mit dem Schokoladenhersteller „Casa Luker“. Dieser traditionelle Erzeuger im Herzen von Kolumbien 13

baut bereits seit 1906 nicht nur „Fino de Aroma Kaka“ an, sondern betreibt ein Kakaoforschungscen- ter, die Granja Luker, in der geforscht, aber auch ausgebildet wird. Über 800 Kakaobauern werden dort jährlich geschult, indem sie alles über Kakaoan- bau erfahren und ihre Ernte und die Qualität der

kann diese bei [www.dillicious.eu](http://www.dillicious.eu) bestellen. So- mit erhält man eine ganz besondere Schokola- de, die nicht alltäglich ist, die nachhaltig ange- baut und fair gehandelt ist und zum Wohle der Kakaobauern in Kolumbien beiträgt.



Quelle: [casaluker.com](http://casaluker.com)



Foto: [www.dillicious.eu](http://www.dillicious.eu)



Foto: [www.dillicious.eu](http://www.dillicious.eu)

Bohnen verbessern können.

Die idyllisch gelegene Granja Luker befindet sich direkt auf einer Kakaoplantage nahe Manizales im Herzen von Kolumbien. Dort kann man sogar wäh- rend der Schulungen wohnen.

Wer einmal die kräftige und aromatische Schokola- den-Kuvertüre von Casa Luker probieren möchte,

Vom selben Hersteller er- hält man auch Kakaobohnen in 5-kg-Säcken, so dass man auch Schokola- de zu Hause selber herstel- len kann. Wie das geht, kann man in der Pra- linsenzeitschrift 1/2017 nach- lesen oder beim Pralinen- urlaub auf Bali teil erleben.



Foto: Granja Luker, das Kakaoausbildungscen- ter in Kolumbien. Foto: [casaluker.com/granja-luker](http://casaluker.com/granja-luker)

KW



## Pralinenblamage

### Wir helfen weiter!

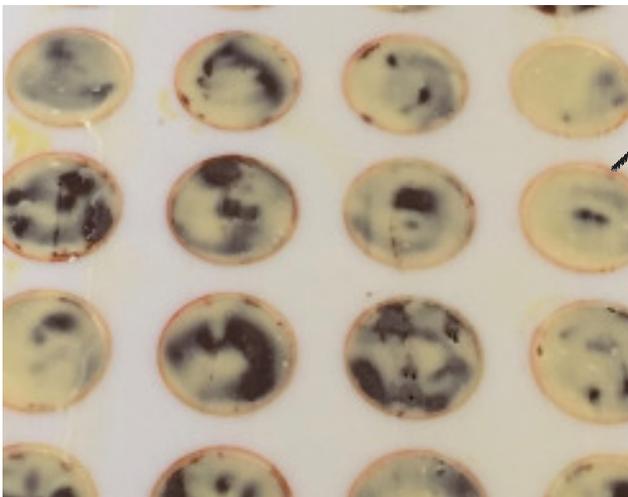
Die Qualität einer Praline ist u.a. durch das Verhältnis zwischen der Ganache zur Außenhülle bestimmt. D.h. dünne Hüllen, dünne Deckel und innen ein Maximum an Ganache sind eine Kunst, zu der man im Hobbybereich mit etwas Übung gelangen kann. Viele kommerziell hergestellten Produkte sind einfach dickwandig, um den Ausschuss gering zu halten. Testen Sie es, indem Sie gekaufte Pralinen aufschneiden! Aber was ist, wenn man zu hoch eingefüllt hat? Spätestens beim Deckeln zeigt sich, wo die Ganache überstand. Wie peinlich!

Was kann man tun? Wenn man bereits gedeckelt hat, sieht die Praline auf der Unterseite ähnlich aus wie unten abgebildet. Das ist manchmal nur ein Schönheitsfehler - die Praline ist nicht verloren. Hoffen wir mal, dass der Beschenkte nicht auf die Unterseite blickt. Besser ist es jedoch, die überstehende Ganache vorher mit einem Teelöffel etwas abzuschaben oder weiche Ganache mit dem Finger, den man vorher in Puderzucker getaucht hat (damit er nicht klebt), nochmals in die Form drückt. Die wahre Kunst ist es, bis 1mm unter die Deckel-

kante zu füllen und die Ganache rasch zu verarbeiten, solange sie noch von alleine fließt.

### Viel Erfolg!

#### Weitere Tipps:



- Wasserhaltige Ganaches sehr schnell einfüllen - sie werden schnell fest und bilden Spitzen. Immer wieder üben, so hoch wie möglich einzufüllen - nicht den Fehler oder Kompromiss eingehen, den Deckel dicker zu machen. Eine Praline mit dickem Deckel ist nicht hochwertig!
- Die fertig gefüllte Form auf Augenhöhe nehmen und flach darüber schauen - so erkennt man schnell überstehende Spitzen.
- Die Pralinenform während des Füllens öfter auf einer Tischkante aufschlagen, damit die Füllung breit fließt.
- Eine eindickende Ganache kann im Spritzbeutel in der Mikrowelle kurz minimal nachwärmt werden, um die Fließfähigkeit wieder zu erhöhen.



*Pralinenurlaub in Schliersee  
vom 1.4. - 8.4.2017  
Natur - Erholung - Pralinen*



Vom 1. - 8.4.2017 fand wieder der beliebte Pralinenurlaub in Schliersee statt. Vormittags Kurs - nachmittags Erholung und Ausflüge - ein wunderbares Erlebnis. Lange schon war der Kurs mit seinen sechs Teilnehmern ausgebucht: An den Vormittagen werden hier systematisch alle Grundlagen der Pralinenherstellung erarbeitet: Temperieren, die verschiedenen Ganache-Arten, Nougat, Marzipan, Krokant, Karamell, Gelee, Nougat Montélimar. Danach ist man in der Lage, eigene Rezepte entwickeln, weil man die Mischungsverhältnisse, Verarbeitungseigenschaften und Besonderheiten der einzelnen Zutaten besser kennengelernt hat.



Silvia Nösing aus ... war dabei und berichtet:



SN

Wenn Karin Wiebalck-Zahn anfängt, über die Herstellung von Kakao, die Veredelung der Schokolade und die Pralinenherstellung zu sprechen, kann ich sehen, wie Ihre Augen anfangen zu strahlen und ein Lächeln auf die Lippen kommt.

Auch ich beschäftige mich schon seit Jahren mit dem Thema Pralinen – mal mehr und mal weniger. Ich bin auf diesen Pralinenkurs gekommen, als ich auf einem LKW eine Beschriftung zum Thema Schokolade gesehen habe. Zu Hause ging es gleich an den PC und über einige Seiten bin ich dann auf die Website mit den Pralinenkursen gekommen. Nach einem sehr netten Telefonat mit Karin Wiebalck-Zahn habe ich mich kurzentschlossen sofort zu dem Pralinenkurs angemeldet, das war im Juni 2016.

Als ich mit dem Auto zum Pralinenkurs unterwegs war gingen mir viele Fragen durch den Kopf: Wie läuft es wohl ab, wer nimmt daran teil, was lerne ich alles, wie ist die Landschaft (ich komme aus Norddeutschland), was mache ich in meiner Freizeit.....

Nach einer 8 Stunden Fahrt war ich endlich am Ziel angekommen: Ich hatte mir eine tolle Ferienwohnung im Ehard-Hof, Schliersee-Fischhausen, gemietet. Direkt nebenan war ein tolles Ferienhaus aus Holz, in dem der Pralinenkurs stattfinden sollte. Die Gegend war traumhaft. Um 19 Uhr habe ich Karin Wiebalck-Zahn und alle Teilnehmerinnen zum ersten Mal getroffen. Nach kurzer Vorstellungsrunde ging es gleich los mit einer Degustation von Schokoladentafeln aus Frankreich. Hier sollten Intensität, Säure, Bitterstoffe, Geschmack und Inhaltsstoffe beurteilt werden. Ich war froh, überhaupt kleine Unterschiede zu schmecken.

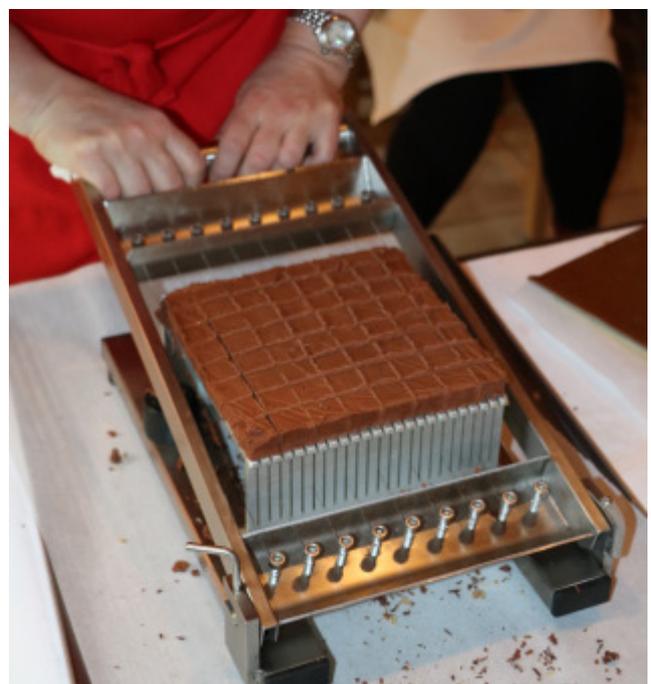
Am nächsten Tag durften wir jeweils zwei Schokoladentafeln nach eigenem Geschmack herstellen. Aber vorerst war der Lehrstoff dran – was ist wichtig um eine Schokolade zu temperieren, damit auch eine glänzende Masse entsteht und Schlieren vermieden werden. Direkt danach ging's schon mit der Praxis los. Diese Aufga-

be war nicht so leicht, denn ich musste mich zwischen verschiedenen Ölen, Gewürzen, Nüssen und trockenen Früchten, alles in einer reichlichen Auswahl festlegen. Ich entschied mich für Kaffee/Tonkabohne (in zwei Schichten) und Orange mit kleinen Aprikosenstückchen, Zitronenzesten und Zimt. Für die Orangenvariante legte ich in jedes Fach der Einwegform kleine Aprikosenstückchen und anschließend wurde die Schokolade darauf geben. Das Resultat war, dass an der Oberseite der Schokolade kleine Löcher entstanden sind, das sah nicht so gut aus. Künftig werde ich erst die Zutaten in die Masse rühren und dann in die Form geben.

Für den Nachmittag habe ich mich entschieden, den Ort Schliersee zu erkunden. Da ich in bei einem großen Hersteller von Milchprodukten arbeite, habe ich mich auf meinem Weg sehr nett mit einem Milchbauern unterhalten. Morgens um 5 Uhr wird immer gemolken, bald kommen die Kühe aus dem Stall auf die Alm. Ich stellte mir vor, wie sie durch Schliersee marschieren, aber sie werden per Transporter dorthin gebracht. Ich selbst habe schon erlebt, dass ich während eines Almbetrieb in Südtirol mit meinem Motorrad ganz eng zwischen einer Kuhherde durchgefahren bin, was sehr abenteuerlich war. Auge in Auge mit dem großen Kuhkopf aber die Kühe und ich haben „Gott sei Dank“ die Ruhe behalten.

Am nächsten Morgen ging es weiter mit Ganache. Auch hier wieder Theorie: Was heißt genau Ganache und was ist in welcher Form möglich. Auch hier waren wir wieder sehr experimentierfreudig. Zu zweit haben wir eine Schnittpraline aus Nougat und Amaranth (natürlich selbst gepufft) und eine Ganache aus Sauerkirschsaft und weiteren Zutaten hergestellt. Das war sehr lecker.

Der nächste Tag war rundum mit Marzipan gefüllt, auch wieder selbst hergestellt. Dann stand Nougat, Karamell und Blätterkrokant auf dem Programm. Neben vielen Tipps und Tricks und ausreichend Theorie wurden auch hier einige Pralinen gemacht. Naschen war erlaubt und das war auch gut so. Zwischendurch hat Karin Wiebalck-Zahn gezeigt, wie ein kleines Pergament-Tütchen gefaltet und gefüllt werden kann,



um die Pralinen schön zu verzieren.

Ganz besonders spannend fand ich die Herstellung von Fruchtgelees mit dem sogenannten „Puderkasten“ aus Weizen- und Maisstärke. Es ist toll mit anzusehen, wie die selbstgemachten Formen in dem weißen Puder Mulden bilden und anschließend mit flüssigem Saft gefüllt werden, der dann zu Gelee wird. Ein besonderes Highlight war am letzten Tag die Herstellung von Nougat Montélimar, auch unter „Türkischer Honig“ bekannt. Das war so lecker, ich hätte mich sozusagen „reinlegen können“.

Der gemeinsame Ausflug in eine Whisky-Destillerie Slyrs in Schliersee war spannend. Neben der Erklärung der genauen Herstellung von Whisky und der verschiedenen Bezeichnungen wie Single Malt und Blended durften wir auch verschiedene Sorten verkosten. Ganz besonders angetan war ich vom Whisky-Likör Vanilla-Honig und hatte gleich die Idee, diesen in einer meiner künftigen Praline zu füllen. Beim Kauf ist es jedoch nicht bei einer Sorte geblieben.

Aber mehr möchte ich nicht verraten, denn im nächsten Jahr findet der Kurs am Schliersee vom 7.4. bis 14.4.2018 statt.



Das Wetter hat leider nicht immer so mitgespielt, aber es war rundum für mich eine ganz tolle Woche und ich konnte viele Tipps und Tricks mit nach Hause nehmen. Sehr schön war auch der Ausflug zum Wasserfall im Josefstal und an den Spitzingsee. Auch die gemeinsame Zeit und das leckere Essen in den Lokalen

„Alte Wurzhütte“, „Schnapperwirt“ und „Milchstüberl“ werden sicherlich in Erinnerung bleiben. Ganz besonders aber Karin Wiebalck-Zahn, die mit viel „Geduld und Spucke“ alles liebevoll erklärt hat, die Kurs-

Teilnehmerinnen sowie die Familie Leitner vom Ehard-Hof. Vielen Dank für die ganz tolle Zeit. Als ich auf dem Weg nach Hause die Abfahrt Hilpoltstein Süd zum Tanken genommen habe, stand ich vor einem großen Gebäude „Schocolat“. Darin befand sich ein sehr großer Verkaufsladen, dahinter die gläserne Herstellung. Da merkte ich, wie auch bei mir das Herz aufgeht und die Augen strahlen. Am nächsten Tag habe ich gleich schöne Schokoladenformen bestellt, da ich gerne dieses Hobby weiter betreiben möchte. Vielleicht dreht sich bei mir – wie auch bei Karin Wiebalck-Zahn – auch alles nur noch rund um Schokolade & Co., denn es macht mir ganz viel Spaß tolle Produkte aus so einem leckeren Rohstoff selbst herzustellen. Auf jeden Fall habe ich von Karin Wiebalck-Zahn viel Details gelernt und es war sicherlich nicht der letzte Kurs, den ich bei ihr besucht habe und darauf freue ich mich schon heute.

**Der nächste Pralinenkurs am Schliersee findet vom 7. - 14.4.2018 statt. Frühzeitige Anmeldung ist empfohlen, da der Kurs auf 6 Personen begrenzt ist.**



# Teepralinen

*Ein neuer Kurs von Karin Wiebalck-Zahn für Fortgeschrittene*



7 Teesorten, 7 sehr unterschiedliche Rezepte, 7 neue Dekore - alles Schnittpralinen

KW

Es ist das 20. Kursthema, das ich entwickelt habe. Warum? Eigentlich nicht, weil eine Notwendigkeit besteht, sondern weil ich Freude daran habe, neue Kurse mit neuen Rezeptgruppen zu präsentieren, die meinen treuen Stammkunden, die bereits alle Kurse durchlaufen haben, etwas Neues bieten sollen.

Es ist gar nicht so leicht, dass jeder Kurs etwas Neues bietet. Meine Philosophie ist jedoch: jeder Kurs braucht ein Highlight und muss etwas bieten, was andere Kurse nicht haben. Und kein Rezept darf in zwei Kursen doppelt vorkommen, auch nicht in der Pralinenzeitschrift. Für meine treuen Stammkunden muss sich der Besuch immer lohnen, ohne dass sie am Ende sagen „hab ich ja schon alles gemacht“.

Das Highlight dieses Kurses ist eine neue Technik

zur Schnittpralinenherstellung mit dem entsprechenden fachlichen Know-how sowie sehr aufwändige und ausgefallene Dekore. Hier kommen Marmorplatten, Fön, Drucker, Gold, Eistechiken und vieles mehr zum Einsatz. In diesem Kurs geht es um Perfektion - daher ist er nur für fortgeschrittene Kursteilnehmer gedacht.

Die Premiere dieses Kurses feiern wir an einer besonders schönen Lokalität an der Mosel Anfang Oktober. Der Kurs war zunächst für den engsten Kreis an Stammkunden ausgeschrieben und sofort ausgebucht.

Thema sind Schnittpralinen aus verschiedenen Teesorten wie Darjeeling, Earl Grey, Roibusch, Mate, Jasmin, Grüntee und aromatisierte Tees zum Einsatz. Natürlich ist nicht jedes Rezept gleich, sondern erforderte lange Experimente,

um für jeden Tee das passende Rezept zu entwickeln. So hat z.B. der Rooibustee eine leichte Karamelnote - daher wird in diesem Rezept ein Karamelfondant gekocht und tabliert, der sagenhaft gut schmeckt, weil die Kombination einfach passt. Die anderen Rezepte sind auch raffiniert - teils einlagig, teils mehrschichtig oder mit interessanten Einlagen kombiniert.

Aufgrund der Vielfalt der Rezepte und der aufwändigen Dekore geht der Kurs über zwei Tage, d.h. von Samstag 11:00 Uhr bis Sonntag 13:00 Uhr.

Dieser Kurs wird noch zu folgenden Terminen angeboten:

**Deutschland:**

Holzkirchen (Ortsteil Warngau), gut erreichbar von München:

Samstag, 7.10.2017 von 11.00 - 18.00 Uhr und

Sonntag, 8.10.2017 von 9.00 - 13.00 Uhr

**Schweiz:**

Binz (Maur) bei Zürich, gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Tipp für deutsche Kunden: gerne nutzen bisher meine deutschen Kunden eine Übernachtung in Konstanz. Von dort sind es nur 50 km.

Samstag, 11.11.2017 von 11.00 - 18.00 Uhr und

Sonntag, 12.11.2017 von 9.00 - 13.00 Uhr

Frühzeitige Anmeldung ist empfohlen. Dies ist ab sofort unter [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com) möglich.



## Exklusives Angebot 2017: Pralinenurlaub auf Bali

Der erste Pralinenurlaub auf Bali findet vom 1. - 8.7.2017 und ein zweiter Kurs vom 8.7. - 15.7.2018 statt.

Ein Pralinenkurs auf Bali ist sicherlich die Krönung für viele Hobbychocolatiers. In schöner tropischer Urlaubsatmosphäre Schokolade selbst machen, exotische Früchte verarbeiten und gleichzeitig Urlaub machen mit Strandbesuchen, Besichtigungen, Tempelerkundungen oder Wanderungen durch Reisfelder. Und dazu noch die tropische Natur, die traditionsverbundenen Menschen und das gute Essen!

Man wohnt in der Villa chocolat, einer neu erbauten Villa, an deren Entstehung ich mitgewirkt habe und sie speziell für Schokodenseminare ausgerichtet habe (Fertigstellung Mai 2017). Die Villa hat 250 m<sup>2</sup> Wohnfläche, eine große klimatisierte Küche, vier große Schlafzimmern mit eigenem Bad. Natürlich gibt es auch Kakaobäume, einen Pool, einen schönen Innenhof mit Springbrunnen, eine herrliche Dachterrasse mit Blick über die Palmenwipfel - und das alles in einem intakten kleinen Dorf, welches noch seine Traditionen lebt. Perfekter kann Urlaub eigentlich gar nicht sein.

Der Pralinenkurs findet an 5 halben Tagen von Sonntag bis Freitag statt. Ein Tag bleibt frei für einen Ganztagesausflug in die Reisfelder oder in das Hauptanbaugebiet von Kakao im tropischen Ubud.

Bereits am 1. Anreisetag (Samstag) kommen wir abends zusammen und genießen ein balinesisches Buffet auf der Dachterrasse der Villa bei Sonnenuntergang. Zu diesem Buffet sind alle Pralinenkursteilnehmer herzlich eingeladen.

Das Besondere an diesem Pralinenkurs ist, dass wir auch Schokolade selbst machen werden. Zur Villa gehört ein nahegelegener Kakaowald mit ca. 50 Bäumen, wo wir nach Lust und Laune Kakaofrüchte ernten dürfen.



Eines der Rezepte: Schlangenfruchtkrokant mit kandierten Schlangenfrüchten

Die Kakaobohnen werden wir selbst fermentieren, trocknen, rösten, aufbrechen und zu Schokolade vermahlen. Das ist ein echtes Highlight des Kurses.

Aber wir werden auch viele Pralinen aus den lokalen Früchten und Zutaten machen: Schlangenfruchtkrokant, Soursup-Gelee, Zitronengras-Ingwer-Pralinen, Erdnussbutter-Ganache, und vieles mehr aus den Zutaten und Früchten, die man in Europa noch nie gesehen hat.

An fünf Vormittagen begeben wir uns in die moderne klimatisierte Küche von Villa Chocolat und machen Pralinen selbst. So ist ein Arbeiten selbst unter tropischen Bedingungen möglich. Ausschlaggebend ist dabei vor allem das Erlebnis, etwas ganz Besonderes zu machen, neue Geschmäcker kennenzulernen und in paradiesischer Atmosphäre seinem Hobby zu frönen.

Die Termine sind sicher - es gibt bereits Anmeldungen. Diesjähriger Vorteil: Unterkunft geschenkt! Sie zahlen nur den Kurs von € 700,- - Unterkunft in Villa chocolat mit Frühstück ist in der Einführungsphase kostenlos.

Im Jahr 2018 kostet der Kurs mit Unterkunft 1100,- € - **die diesjährige Preisersparnis liegt bei € 400,-**

Ab 2018 werden die Pralinenkurse 1 - 2 mal pro Jahr angeboten, voraussichtlich im Juni und im Juli, ggf. auch mal im September - das hängt ein wenig davon ab, wann ich die Villa wieder mieten kann.

Fünfmal bin ich nach Bali gereist, um den Kurs vorzubereiten, den Kakaowald zu pachten und bei den Planungen der Villa mitzuhelfen. Dank meiner Töchter, die 16 Monate auf Bali lebten, war das möglich. Durch sie kennen wir die besten Ecken der Insel und halten echte Insidererkundungen bereit, was allen Kursteilnehmern zugute kommt.

Wer dieses Jahr kurz entschlossen dabei sein möchte, hat jetzt einmalig die Gelegenheit hinzu. Nehmen Sie einfach per Email Kontakt mit mir auf: [kontakt@pralinenkurse.com](mailto:kontakt@pralinenkurse.com) - ich melde mich umgehend per Email.



Schokolade aus Kakaobohnen selbst gemacht



Krokant aus Kakaonibs



Herzlich willkommen in Villa chocolat!

# Rezeptanleitung wie im Film: Sommerliche Eispralinen



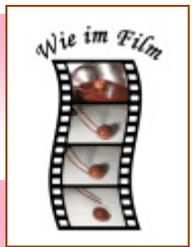
KW

Eispralinen sind im Sommer etwas Herrliches. Und machen Sie sich nicht die Mühe, die Eispralinen zu verschließen. Diese Arbeit lohnt nicht - es sieht sogar viel hübscher aus, wenn diese oben offen bleiben und man die fruchtige Farbe des Speiseeises sieht. Am besten füllt man die Pralinenkapseln vor dem Verzehr mit Eis - also kurz bevor man sie seinen Gästen serviert. Dann ist das Eis schön cremig. In Verbindung mit Schokolade ein Genuss!

Dieses Rezept entstand mal wieder durch Zufall. Bei unserem ersten Pralinenlehrerseminar hatten wir einen Praxisteil, bei dem alles schiefgehen sollte, was nur schiefgehen kann. Wichtig ist, dass man als Pralinenlehrer auch einmal absichtlich Fehler macht, um genau diese Erfahrung weitergeben zu können. Also gossen wir unsere Formen zu schnell, zu langsam, warteten mit dem Umdrehen zu lange, zu kurz. Es war ein Heidenspaß. Aber siehe da: plötzlich entstand eine Pralinenform, die mir als Inspiration für diese hübschen Eistöpfchen diente. Wenn man beim Formengießen die Kuvertüre aus der Form auslaufen lässt, entstehen wunderschöne Zacken und Spitzen. Das Problem ist nur, dass die Pralinen zunächst alle wie mit einer Schokoladenplatte verbunden, zusammenhängen. Damit man die einzelnen Töpfchen wieder einzeln herausholen kann, muss man die Schokolade einmal vorher komplett von der Form abstreifen - wie das geht, zeige ich in den nächsten Arbeitsschritten.

Ich wünsche viel Freude an diesem sommerlichen Spaß und herrliche Kaffeekränzchen mit guten Freunden.

# Eispralinen



## Zutaten:

Dunkle Kuvertüre zum Ausgießen der Form

## Zutaten für das Eis:

100 g tiefgekühlte Himbeeren

40 g Zucker

80 g Sahne (so viel, dass die Masse cremig, aber nicht flüssig wird).

## Benötigte Gerätschaften

Eine Pralinenform mit flachem Boden (weil die Eispraline umgekehrt hingestellt wird).

Winkelpalette

Holzklöpfer

Backblech, Backpapier, 2 Holzleisten oder etwas anderes zum erhöhten Absetzen der Pralinenform

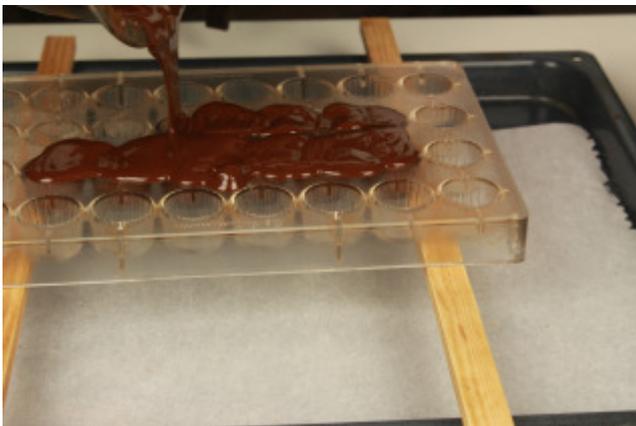
Spritzbeutel

Latexhandschuhe

Einen guten Mixer, um das Eis herzustellen

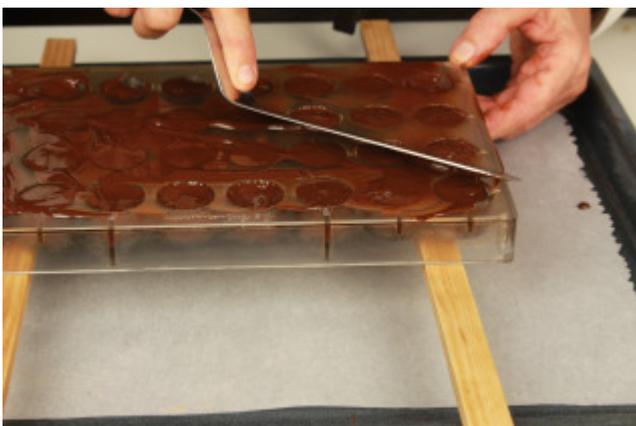
Oder gar: eine Eismaschine

## Herstellen der Förmchen



Die Pralinenform wird am besten auf zwei Leisten gelegt, die man über ein Backblech legt. Die temperierte Kuvertüre wird in die Formen gegossen.

Hierbei kann man sich diesmal sogar etwas Zeit lassen, denn die Schokolade soll nach dem Umdrehen langsam fließen, damit es schöne Tropfenformen gibt.



Wichtig ist nun, dass man die Kuvertüre so verstreicht, dass sich zwischen den einzelnen Vertiefungen keine Kuvertüre mehr befindet, denn sonst würden die Pralinen später alle zusammenhängen



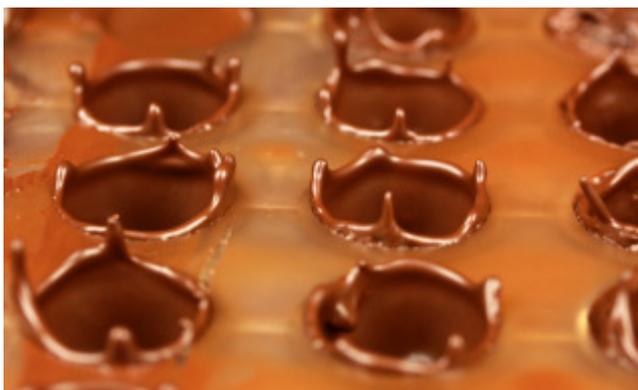
Die Technik ist ähnlich wie beim Deckeln - jede Vertiefung wird glatt abgestrichen. Überschüssige Schokolade wird einfach zurück in die Schüssel gestrichen.



Die Form wird sehr zügig umgedreht. Die Schokolade sollte möglichst schnell senkrecht nach unten ablaufen. Bei einem längeren Schräghalten würde die Schokolade seitlich ablaufen und die einzelnen Pralinen wären wieder miteinander verbunden.



Nun klopft man auf die Form, damit die Schokolade gut herausläuft. Man wartet so lange, bis die Kuvertüre komplett erstarrt ist.



Wenn dies der Fall ist, kann man die Form umdrehen. Hier sieht man sehr schön, dass die Pralinen alle einzeln in den Vertiefungen und nicht durch Kuvertüre verbunden sind. Nun gibt man die Form in den Kühlschrank, damit die Schokolade weiter aushärtet und sich die Pralinschalen von der Form lösen



Und wie holt man nun die fertigen Pralinenförmchen heraus? Man muss sie natürlich erst herausholen, ehe man sie mit Eis füllt. Dies geht am besten mit einem Latexhandschuh, weil er am besten an der Schokolade haftet. Man greift einfach in die Pralinschalen hinein .....



Und zieht sie vorsichtig nach oben raus.



Diese Pralinschalen lassen sich nun mit gekauftem oder selbstgemachten Eis füllen, aber auch mit allen anderen sommerlichen Ganaches. Offene Ganaches sehen immer sehr hübsch aus, dennoch empfiehlt sich baldmöglichster Verzehr, da das Aroma den Pralinen leichter entwindet als bei geschlossenen Pralinen. Selbstgemachtes Eis geht ganz einfach, wenn man einen Mixer mit einer hohen Umdrehungszahl hat.

Man gibt die tiefgefrorenen Himbeeren in den Mixer, fügt erst einmal 50 g Sahne und den Zucker hinzu und püriert alles zusammen mit einer hohen Umdrehungszahl. Ist die Masse zu fest gibt man nach und nach noch mehr Sahne dazu, bis die Konsistenz stimmt. Die Eismasse sollte cremig, aber nicht flüssig sein. Das fertige Eis wird sofort in einen Spritzbeutel gefüllt und die Pralinenhalbschale damit gefüllt. Als Dekor kann man eine frische oder tiefgekühlte Himbeere oben aufsetzen.



# Neuheiten vom pralinenkurse.com Kurse und neue Produkte

Von Karin Wiebalck-Zahn



KW

Das erste Pralinenlehrerseminar hat im April 2017 in Schliersee stattgefunden. Ein großer Erfolg!

Termine für das nächste **Pralinenlehrerseminar** sind schon online.

Dieses findet vom 7.4. - 15.4.2017 am Schliersee in Deutschland statt. Die Plätze sind begrenzt - frühzeitige Anmeldung ist empfohlen.

Schweizer Kunden können sich freuen: ab sofort kann man in meinen Kursen in der Schweiz **Felchlin-Kuvertüren** käuflich erwerben.

## **Pralinenurlaub auf Ameland/holländische Insel:**

Dieser wunderschöne Pralinekurs, bei dem wir nur aus der Natur ernten (Cranberries, Brombeeren, Rosenblüten, Sanddorn...) hat noch sehr wenige Plätze frei.

Der Kurs findet vom 3. - 10.9.2017 auf der holländischen Insel Ameland statt. Näheres siehe [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)



*Pralinenreise um die Welt  
Destination Bali*



Karin Wiebalck-Zahn

Mein neues Buch ist fast fertig. Noch einmal muss ich nach Bali fahren und alle Rezepte im letzten Durchgang testen. Viele Rezepte kann man natürlich auch bei uns machen.

Das Buch soll Ende Juni 2017 auf den Markt kommen - zunächst als E-Book, später als Printausgabe.

Kosten E-Book: ca. € 12,95

Alle Rezepte sind sehr ausführlich dargestellt nach meiner bewährten „Rezeptanleitung wie im Film“



# Vorschau auf die Herbstausgabe

**Erscheint Ende September 2017**

Die Leserschaft von „Pralinenhobby“ erweitert sich ständig. Immer mehr Leser wünschen sich eine Printausgabe, die zugeschickt wird. Daher bitte ich Sie, kurz an einer unverbindlichen Umfrage teilzunehmen, um den Bedarf abzuschätzen. Umfrage auf [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

In der nächsten Zeitschrift geht es rund um Herbstpralinenrezepte, wie z.B. Pralinen aus Esskastanien. Außerdem ein Bericht über den ersten Pralinenkurs auf Bali.

## Impressum:

Dieser Online-Pralinenzeitschrift ist ein Service mit vielen Tipps rund um die hobbymäßige Pralinenherstellung. Diese Zeitschrift ist kostenfrei und kann über die Homepage von [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com) heruntergeladen werden. <http://www.pralinenkurse.com/pralinenherstellung-pralinenkurse-shop.html>.

Diese Zeitschrift bietet ergänzende Tipps und Rezepte zu den Inhalten in den von Karin Wiebalck-Zahn durchgeführten Pralinenkursen. Es werden keine Rezepte aus den Pralinenkursen beschrieben, um doppelte Lerninhalte zu vermeiden. Die Inhalte der Pralinenzeitschrift dienen ausschließlich der privaten Nutzung für die hobbymäßige Pralinenherstellung und nicht für gewerblich hergestellte Pralinen und Schokoladenprodukte. Die Pralinenzeitschrift unterliegt dem Copyright. Eine Nutzung der Inhalte der Pralinenzeitschrift, auch auszugsweise, für andere Zwecke, die über private Interessen hinausgehen, ist untersagt. Eine elektronische Weiterleitung der Pralinenzeitschrift an andere Empfänger stellt eine Verletzung des Urheberrechts dar und ist nicht gestattet. Andere Interessenten haben jedoch die Möglichkeit, diese Pralinenzeitschrift ebenfalls direkt von [www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com) herunter zu laden. Leser können diesen Link an interessierte Bekannte weitergeben.

Herausgeber: Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Redaktionsanschrift:

Pralinenkurse

Kirchstr. 25

CH-8214 Gächlingen

Tel. +41 (0) 52 533 65 88

Email: [wiebalckzahn@gmail.com](mailto:wiebalckzahn@gmail.com)

[www.pralinenkurse.com](http://www.pralinenkurse.com)

Gestaltung: Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Texte: Dr. Karin Wiebalck-Zahn (KW), Silvia Nösing (SN)

Fotos: Dr. Karin Wiebalck-Zahn, Silvia Nösing, [casaluker.com](http://casaluker.com), [dillicious.eu](http://dillicious.eu)

Titelbild: Dr. Karin Wiebalck-Zahn

Sämtliche Bilder unterliegen dem copyright und dürfen weder kopiert noch anderweitig verwendet werden.

Erscheinungsrhythmus: 4 x jährlich

- Osterausgabe: vor Ostern
- Sommerausgabe: im Mai
- Herbstausgabe: Ende September
- Weihnachtsausgabe: im November

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernimmt Karin Wiebalck-Zahn keine Haftung für die Inhalte von anderen Webseiten, auf die von dieser Pralinenzeitschrift verwiesen wird bzw. für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber und Ersteller verantwortlich.

Ferner haftet Karin Wiebalck-Zahn nicht für direkte oder indirekte Schäden (inkl. entgangener Gewinne), die auf Informationen zurückgeführt werden können, die in dieser Pralinenzeitschrift oder auf diesen externen Web-Sites stehen. Die Informationen betreffen ausschließlich den Hobbybereich und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Fehlerfreiheit oder Konformität mit Lebensmittelgesetzen für Confiterie-Produzenten. Frau Dr. Wiebalck-Zahn übernimmt keine Haftung für irgendwelche Schäden, Folgeschäden oder Verluste - gleich welcher Art- die durch die Anwendung oder Benutzung ihrer Informationen und/oder Dokumente entstehen.