



Xenia backt

Liebesküsse etwa 60 Stück, je nach Schnittform

Das Rezept ist einer unserer Familienklassiker. Es sind weniger Plätzchen als vielmehr eine Art Praline. Die gab's nur zu Weihnachten. Gemacht hat sie immer meine Tante Hanni – die Schwester meiner Oma.

Bei uns hiessen sie Liebesküsse. Aber bekannter sind sie wohl unter dem Namen Prinzregentenschnitten. Die Füllung erinnert an Eiskonfekt und man bewahrt sie auch am besten gekühlt auf.

Ich hab sie im Internet auch schon unter dem Namen Heinerle gefunden. So oder so: es ist ein altes Rezept und woher es stammt weiß ich nicht genau. Außer das meine Variante von Tante Hanni kommt und von mir veganisiert wurde.

Es ist eines der aufwendigeren Rezepte – aber man beeindruckt Gäste. Und die Pralinen sind auch toll zum Verschenken.

Ich habe zu Hause eine Auflaufform, in die genau drei der großen Oblaten nebeneinander rein passen. Diese Form lege ich mit Klarsichtfolie aus. Dann die erste Lage Oblaten, Schokomasse, Oblaten – so wie man eine Lasagne schichtet. Die Auflaufform hilft, das alles gut in Form kommt und bleibt!

Im Rezept steht „im Wasserbad schmelzen“. Wer das noch nie gemacht hat: am besten eignet sich eine Porzellan- oder Glasschüssel. Sie sollte gut auf dem Topfrand aufsitzen aber das siedende Wasser nicht berühren:

Zutaten

250 g Kokosfett

250 g Puderzucker

250 g Blockschokolade

2 Schnapsgläser Sojasahne

Vanille

Grosse, rechteckige Oblaten

1. Kokosfett, Schokolade und Puderzucker zusammen im Wasserbad schmelzen. Wenn alles ganz flüssig ist, Sahne und Vanille zugeben. Nach Wunsch ggf. etwas Rum oder Kirschwasser.
2. Abkühlen lassen, so dass sich die Masse zwar noch gießen lässt, aber nicht mehr super flüssig ist.
3. Oblaten auslegen, mit der Schokomasse bestreichen, dann wieder eine Oblate obenauf. Weiter schichten. Die Pralinen sollten mindestens 3, besser 4 Lagen haben. Den Abschluss bildet auch eine Oblate.
4. Kalt stellen, so dass die Schokoladenmasse ganz aushärtet. In Stücke schneiden. Traditionell in kleine Rauten.

