



Der kleine Luxus

Dr. Thomas Haertel und Britta Haertel

Handgemachte Pralinen-Köstlichkeiten

Unser aktuelles Sortiment:

Online		Creme de Chocolat Orange	Dunkle Schokoladen-Creme Trüffel mit Orange: Lactosefrei, vegan und trotzdem köstlich!	 
Online		Creme de Chocolat Walnuss	Dunkle Schokoladen-Creme Trüffel mit Walnüssen – zartschmelzend und sahnig: Lactosefrei, vegan und trotzdem köstlich!	 
Online		Pistazie-Avocado	Zart nussige Pistazien, umhüllt von der "Butter des Waldes", in tief dunkler Schokolade, dezente von kandierter Orange unterstützt	 
Online		Zitrone-Ingwer-Marzipan	Marzipankonfekt erfrischend anders: Fruchtige Zitrone trifft auf dezente Schärfe in süßer Umarmung.	  
Online		Dienheimer Winzer-Wonne <u>wahlweise</u> - classic - vegan	Spätburgunderlikör in dunkler Schokoladen-Selektion mit Anklängen von Johannisbeere, Kirsch und Vanille: Hommage an das Herzblut der Winzer!	   

Online		<p>Niersteiner Riesling-Genuss</p>	<p>Eine Praline zu Würdigung der Stadt Nierstein und deren berühmter Weinlage "Roter Hang". Mit Riesling-Likör in feinsten Schokolade</p>	 
Online		<p>Evas Liebesapfel</p>	<p>Süßer Pralinen-Apfel gewürzt mit Paradieskörnern in verführerisch roter Hülle mit Calvados und feinem Likör: Verboten gute Verführung!</p>	 
Online		<p>Single Malt Whisky-Praline, wahlweise - classic - vegan</p>	<p>Ein malziger Whisky von guter Struktur findet sich hier mit Bergamotte und Kornblumen-Noten im Einklang mit tief dunkler Schokolade.</p>	 
Online		<p>Whisky-Orange Praline</p>	<p>Die orangen-vanilletönige Süße dieses Whiskys wurde in der Praline raffiniert eingefangen.</p>	
Online		<p>Irish Coffee Praline classic</p>	<p>Ein kräftiger Irischer Whiskey in ebenso kräftigem Kaffee und dunkel-herber Schokolade innen. Ein starker Genuss mit irischer Seele!</p>	<p>Außen weiß und sahnig, innen dunkel und kräftig!</p>
Online		<p>Irish Coffee Praline vegan</p>	<p>Ein kräftiger Irischer Whiskey in ebenso kräftigem Kaffee und dunkel-herber Schokolade. Weiße „Schokolade“ oben wurde mit Lupinenmehl realisiert.</p>	  

Online		<p>Walnuss-Feige in Madeira <u>wahlweise</u> - classic - vegan</p>	<p>Fruchtige Süße und feine Säure treffen auf nussige, dunkle Komponenten. Auch zum Käse oder herzhaftem Brot ein Genuss!</p>	
Online		<p>Oppenheimer Rose <u>wahlweise</u> - classic - vegan</p>	<p>Wildpreiselbeer-Praline mit Rosenwasser, Rosenlikör und süßen, kandierten Rosenblättchen in zarter dunkler Schokolade</p>	
		<p>Kleine Kirschbombe</p>	<p>Kirschen in vier Variationen fügen sich zuckersüß zu einem kleinen Naschvergnügen.</p>	
		<p>Kokos Schneeball</p>	<p>Kokos zart geröstet mit verführerischer Bourbon-Vanille und würziger Note – ein Traum in weiß!</p>	
		<p>Rum-Karamell-Piment</p>	<p>Ein weich-würziger Gaumenschmaus, der süß und sahnig den Sinnen schmeichelt!</p>	
Online		<p>Sonnenschein-Praline</p>	<p>Orangen und Aprikosen in zarter weißer Schokolade, verfeinert mit süßem Honig und edlen Pistazien</p>	

	<p>Frucht-Raffinesse Bobenheim-Roxheim</p>	<p>Fruchtige Cranberry, Erdbeeren und Rhabarberlikör, Limette und ein typisches Gewürz, das in keiner Küche einer wasserbetonten Gegend fehlen darf ...Dill!</p>	
	<p>Römisches Lorbeertöpfchen</p>	<p>Lorbeerlikör-Marzipan in dunkler Schokolade mit kandierten Minzblättchen. Geradezu rauschhaft gut!</p>	
	<p>Schoko-Pur „Nostalgie-Praline“</p>	<p>Wie damals, als Schoko-Trüffel einfach nur himmlisch gut schokoladig schmeckten ...</p>	
	<p>Dexheimer Silberglöckchen</p>	<p>Brombeer-Granatapfel Praline mit einer Geschichte von Treue, nie versiegender Hoffnung - und einem verborgenen Schatz!</p>	
	<p>Dunkles Ingwer- Nougat</p>	<p>Zart, schokoladig, süß und leicht scharf - so ist das dunkle Nougat mit Ingwer innen und Süßholz ummantelt!</p>	
	<p>Guntersblumer Engelsglöckchen</p>	<p>Ein honigsüßer Genuss mit einer ebenso süßen Geschichte eines Schutz-Engels!</p>	

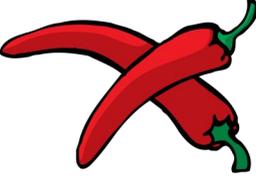
	<p>Held von Guntersblum</p>	<p>Dunkle Herz-Pralinen gefüllt mit Holunder-Pflaumen Ganache und gekrönt von Lavendelblüten – mit einer Liebes-Geschichte mit Heldenmut!</p>	
	<p>Alsheimer Goldberg-Praline</p>	<p>Mit Kubebenpfeffer, Heilpflanze des Jahres 2016 und mit Alsheimer Goldberg Kerner Auslese in edler dunkler Schokolade.</p>	 
	<p>Tomate-Rauchmandel</p>	<p>Zartbitter mit getrockneten Tomaten und gesalzener Rauchmandel Köstliches für die nicht ganz so süßen Genießer!</p>	
	<p>Buborner Nussobst</p>	<p>Zart geröstete und gemahlene Haselnüsse in schokoladiger Umarmung mit süßen Äpfeln und Erdbeeren.</p>	
	<p>Eierlikör-Kuss</p>	<p>Sahnig schmeichelnder Eierlikör, verfeinert mit echter Vanille, Akazienhonig und einem kleinen Kirschenstück im Inneren.</p>	 
	<p>Uelversheimer Birnenblüte</p>	<p>Eine Praline mit Birnen, Rosen und Wein(beer)en. Probieren Sie diese Kreation doch auch einmal zu einem guten Tropfen ...</p>	

	<p>Mandarine-Zimt-Marzipan</p>	<p>Spritziger Mandarinenlikör und kandierte Orangen in Liaison mit Zimt und feinstem Marzipan ...</p>	<p>Besonderheit! Marzipan in Vollmilch-Schokolade!</p>
	<p>Pistazien-Nuss-Nougat</p>	<p>Edle Pistazien krönen zarte Haselnüsse mit einem Hauch Bourbon-Vanille. Eine königliche Köstlichkeit!</p>	
	<p>Pistazien-Nuss-Nougat vegan</p>	<p>Edle Pistazien krönen zarte Haselnüsse mit einem Hauch Bourbon-Vanille. Hier noch etwas intensiver im Geschmack durch dunkle Schokolade.</p>	  
	<p>Physalis-Nougat</p>	<p>Wundervoll haselnussiges, zartschmelzendes Nougat birgt fruchtig-zartherbe, an Orangen erinnernde Physalis in erfrischender Liaison.</p>	
	<p>Physalis-Nougat vegan</p>	<p>Wundervoll haselnussiges, zartschmelzendes Nougat birgt fruchtig-zartherbe, an Orangen erinnernde Physalis in erfrischender Liaison. Alkoholfrei.</p>	  
	<p>Himbeer-Chili mit Honig</p>	<p>Diese Pralinen schmecken zunächst sanft und vollmundig nach Himbeeren und zarter Schokolade - dann folgt eine scharfe kleine Überraschung.</p>	

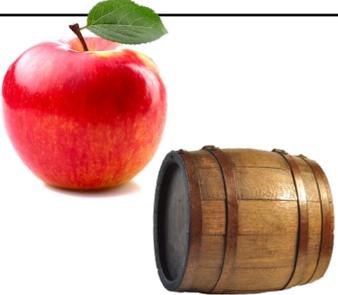
	<p>Honig-Coriander</p>	<p>Ein Trüffel, wie aus 1001 Nacht: Süßer Honig umhüllt raffinierte Gewürze in zarter Schokolade.</p>	
	<p>Bechhofener Waldschlemmerei</p>	<p>Heidelbeeren, Brombeeren, Waldhonig, verfeinert mit einem Schuss Portwein und in zarter, dunkler Schokolade: Eine Schlemmerei!</p>	 
	<p>Mohn-Sahne Praliné</p>	<p>Mit einer zarten Vanille-Note in weißer Schokolade Traumhafte Versuchung!</p>	
	<p>Adams' Geheimnis vegan</p>	<p>Dieses süße Geheimnis ist dunkel, mit paradiesischem Kokos und seltenem Feigenblatt-Likör! Ob Adam dafür auch sein letztes Feigenblatt gegeben hat, bleibt sein Geheimnis.</p>	 
	<p>Liebes-Nougat</p>	<p>Diese Pralinen sind an ein orientalisches Rezept angelehnt und knistern prickelnd wie die Liebe!</p>	  
	<p>Estragon-Lavendel Trüffel</p>	<p>Die Liebe Frankreichs mit minzig-würzigem Estragon und lieblichem Lavendel in dunkler Schokoladencreme.</p>	 

	<p>Bockenheimer Mandel-Traube</p>	<p>Feinste weiße Mandeln, fruchtige Pralinencreme mit Traubenlikör und zuckersüße „Mundart“. Paßt auch zu fruchtigen, halbtrockenen Weinen!</p>	
	<p>Wohlfühlpraline Augenwaide: Zitronenverbene- Holunder Praliné</p>	<p>Zitronenverbene und Holunder, ein Hauch von pfeffriger Minze und ein Spritzer Bio-Limoncello in sanfter, dunkler Schokolade. Gekrönt von</p>	
	<p>Amarena-Kirsch- Mandel Praliné</p>	<p>Süße dunkle Amarena-Kirschen in zarterherber Schokolade, verfeinert mit feinem Marzipan in sahniger Pralinencreme - Genießerherz was will man mehr?</p>	
	<p>Aprikose-Maracuja- Avocado Praline</p>	<p>Eine vegane Praline mit dunkler, aber sanfter Schokolade, der „Butter des Waldes“ (Avocado) und leicht fruchtiger Note in einer festeren,</p>	 
<p>Leider noch kein Bild</p>	<p>Birne-Cranberry Marzipan</p>	<p>Mild-fruchtiges Marzipankonfekt wie ein süßer Gruß aus dem Schlaraffenland...</p>	 
	<p>Butterscotch-Minz Praline</p>	<p>Ein Likör wie ein Sahne-Karamell-Toffee und dazu eine leichte Minznote im Hintergrund - traumhaft!</p>	
	<p>Erdbeer-Balsamico Praline</p>	<p>Balsamico ist der neue Joghurt! Erdbeeren raffiniert pikant mit edlem Aceto balsamico, Basilikum und Pinienkernen</p>	

	<p>Orangen-Thymian-Kaffee Trüffel</p>	<p>Raffinierte Schokoladen-Komposition mit zarten Kräutern und Orange in Vollmilchschokolade</p>	
	<p>Kaffee-Mandel-Creme (vegan)</p>	<p>Dunkle Schokoladen-Creme Trüffel mit kandierten Mandeln – unglaublich zart und verführerisch.</p>	
	<p>Kaffee-Marzipan wahlweise vegan oder nicht vegan</p>	<p>Kaffee genuss der naschhaften Art - mit Kaffee-Likör und Kakaobohnensplittern!</p>	
	<p>Huxelrebe Praline</p>	<p>Die Eigenschaften der Huxelrebe eingefangen in einer Praline: Anklänge von Karamell und Honig mit der Fruchtigkeit von Pfirsich, Mango und Orange.</p>	
	<p>Heller Weingenuss</p>	<p>Honigmelone, Haselnuss, Birne, Apfel, Pfirsich, leichter Karamell und Rosenblüten. Empfohlen zu halbtrockenen Weißweinen, wie z.B. Chardonnay.</p>	
	<p>Alsheimer Schloss-Praline wahlweise vegan oder nicht vegan</p>	<p>Dunkel, fruchtig, mit raffinierten Kräuteraromen im Hintergrund und einer ganz leichten Schärfe im Abgang...</p>	

	<p>Kirsch-Habanero Praliné</p>	<p>Eine sehr scharfe Chilisorte, eingebettet in dunkle Schokolade, edlen Traubenlikör mit Anklängen von Kirsch, Johannisbeer und Brombeeren, sowie köstlich exotischem Kokosblütensirup.</p>	
<p>Leider noch kein Bild</p>	<p>Kumquat-Schoko-Mousse Praliné</p>	<p>Exotisch fruchtige Kumquat und dunkle Schokoladen-Mousse, abgerundet mit echter Bourbon-Vanille und einem Spritzer Wildorangenlikör.</p>	
	<p>Paprika-Aprikose Praline</p>	<p>Eine etwas würzige Aprikosen-Praline, die erstaunlich gut in dieser Kombination harmoniert.</p>	
	<p>Oppenheimer Wappenstück</p>	<p>Nach den Farben des Oppenheimer Wappens gefertigt: Zwei Pralinen-Cremes, Aprikose-Maracuja und dunkle Kirsche, in einander gestrudelt in einer Praline.</p>	
	<p>Oppenheimer Krötenbrunnen</p>	<p>Ein Krötenbrunnen Kabinett eingebettet in zarte Vollmilchschokolade mit deutlichen Anklängen von Pfirsich/ Aprikose und Grapefruit.</p>	
	<p>Orange-Safran-Pralinen</p>	<p>Wie eine unglaublich saftige Orange, vereint mit zwei der kostbarsten Aphrodisiaka (Safran und Vanille), in weiße Schokolade gehüllt...</p>	
	<p>Punsch-Herzen</p>	<p>Wärmende Gewürze in tief dunkler Schokolade mit einem leichten Schwips...</p>	

Leider noch kein Bild	Erdbeer-Minz-Ingwer Praline	Süß und minzig, Ingwer-scharf, zartfruchtig wie der frühe Sommer und frisch wie ein Kräuterblatt!	
	Erdbeer-Sahne-Nougat	Wie eine sahnige Schüssel vollreifer Erdbeeren und verführerisches, zart schmelzendes Nougat in einem. Für die etwas Süßeren Genießer. Alkoholfrei, für Kinder geeignet.	
	Erdbeer-Träumchen Praline	Erdbeer-sahnig, zauberhaft glitzernd und unglaublich aromatisch verwöhnen süße kandierte Erdbeeren wahre Naschkatzen.	
Leider noch kein Bild	Guntersblumer Julianenbrunnen Praline	Eine Praline zu Ehren des Guntersblumer Julianenbrunnens, dessen Wasser die Existenz der Weinberge ringsum sicherte! Mit Trauben-Brand.	
Leider noch kein Bild	Heidelbeer-Zitronengras Praline	Dunkel und etwas schärfer, aber durchaus erfrischend. Für Liebhaber von zart-bitterer Schokolade.	
	Kaffee-Walnuss Nougat	Helles Nougat mit Walnüssen und Kaffee Himmlisch!	
	Kirsch-Vanille Praline	Bourbon-Vanille mit süßen Kirschen in weißer Schokolade - milde Versuchung. Kindheitsträume erwachen!	

Leider noch kein Bild	Rosen-Prosecco Praline	Prädestiniert für Hochzeiten, aber auch für andere festliche Anlässe!		
	Rosmarin-Trüffel	Unglaublich intensives Geschmackserlebnis mit Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade		
Leider noch kein Bild	Praline „Sesam öffne Dich“ - dem Genuss!	Geröstete Sesamsamen, Muskateller-Traubenlikör und vollmundige dunkle Schokolade ergeben „eine runde Sache“.		
O n l i n e		Maracuja-Caramell Überraschung	Alkoholfreier Genuss in Vollmilch. Das Sahne-Karamell hat einen besonderen Reiz durch die erfrischende Maracuja. Mittig wartet ein Soft-Aprikosen-Stück!	
	Udenheimer Windbeutel Praline	Luftige dunkle Schokoladen-Mousse mit würzigem Wein und zart gerösteten Sonnenblumen-Kernen.		
	Waldliebe Praline (mit Waldmeister-Likör)	Ein weißes Schokoladenherz mit prickelnd grünem Kern: Zarter Waldmeister verführt die Sinne in sahniger Allianz.		
	Whisky-Praline Gold	Ausgewogener Whisky, weich im Geschmack, in zarter Schokolade - mit Anklängen von Apfel, Vanille und Zitrus.		

	<p>Zimt-Basilikum Trüffel</p>	<p>Basilikum mit einem deutlichen Anklang von Zimt – ein Hochgenuss!</p>	
	<p>Homburger Glücksblättchen</p>	<p>Erfrischend würzige Zitrone in sahnig weißer Schokolade. Hommage an Homburg und die Partner-Städte in Frankreich und Thüringen!</p>	 
	<p>Basilikum-Trüffel</p>	<p>Das süße Leben Italiens ganz neu und frisch interpretiert...</p>	
	<p>Zitrone-Minz Praline</p>	<p>Die Minze hält sich zart im Hintergrund und hebt die Zitrone hervor. Fruchttige Frische in sahnig weißer Schokoladegel.</p>	
	<p>Zitronen-Melisse Trüffel</p>	<p>Erfrischende Zitrone und ein milder Hauch von Melisse in köstliche Schokolade gehüllt...</p>	
	<p>Zitronen-Thymian Trüffel</p>	<p>Grapefruit unterstützt hier den spritzigen Zitronen-Thymian in dunkler Schokolade...</p>	
	<p>Orange-Karotten Trüffel</p>	<p>Diese Pralinen sind was zum Knabbern: Frische Möhrchen treffen spritzige Orange in Schokolade. Eine Oster-Praline.</p>	

	<p>Kuschelpraline Augenwaide</p>	<p>Walnuss, Karamell, Aprikose und ein Schuß wärmer Weinbrand. So sieht eine Praline für gemütliche Stunden aus!</p>	
	<p>Praline „Blue Dreams“</p>	<p>Schmeichel-sanfte, dunkle Schokolade mit blauen Früchten (Heidelbeere, Pflaume und Cassis), unterlegt mit Roiboos und Vanille.</p>	
	<p>„Dunkler Stern“ Praline</p>	<p>Sanfte, dunkle Pralinencreme. zart abgeschmeckt mit himmlischen Lebuchengewürzen</p>	
	<p>„(Stern-)Schnuppelchen“ Nougatpraline</p>	<p>Zartschmelzende, haselnussige, helle Nougatcreme, fein gewürzt in festlichem Gewand.</p>	
	<p>„Golden Star“ Praline</p>	<p>Köstliche Vanillekipferl-Creme mit echter Bourbon Vanille und gerösteten Haselnüssen. Alkoholfrei.</p>	
	<p>Wormser Drachenfeuer</p>	<p>Eine Powerpraline mit Schlangenfurcht, roter Banane, Aprikosen, Mango, Mohn, Mandeln, Erdbeeren, Ananas, Kaffee, Langpfeffer und Habanero-Chili!</p>	
	<p>Wormser Drachenblut</p>	<p>Eine Praline mit „blaublütigem“ Drachenkopf-Kraut - zitronig, honigart und doch leicht prickelnd ...</p>	

	<p>Wormser Drachenaug</p>	<p>Raffinierte Gewürzkomposition mit Drachenaug im Gin, fruchtige Köstlichkeiten in weißer Schokolade und Pflaumen in dunklem Nougat...</p>	
	<p>Wiesbadener Fliederblüte</p>	<p>Die bezaubernde Fiederblüte im Wiesbadener Stadtpark wurde nicht nur filmisch geehrt: Genießen Sie den Flieder in dieser weißen Praline mit Apfel und dezenten Gewürzen.</p>	
	<p>Wiesbadener Musikstück</p>	<p>Die Komposition aus Pfirsich, Himbeeren, Rosen, Trauben-Likör und echtem rotem Pfeffer ehrt die Musikszene beschwingt und mit „Pep“.</p>	
	<p>Wiesbadener Hauskultur</p>	<p>Mit Kaffee und Raffinesse: Zu Ehren der beeindruckenden Architektur, des Lebensstils und des Wohnkomforts in einer faszinierenden Stadt.</p>	
	<p>Wiesbadener Nachrichten / Johannisbeer-Kirsch- Feige Praline</p>	<p>Mit Feigen als Symbol für die Ferne, Johannisbeeren und Kirschen aus heimischen Gefilden: Wiesbaden ist weltumspannend in aller Munde. Die Basis bilden die Menschen: Bunt und vielfältig!</p>	
	<p>Wiesbadener Lebensquell</p>	<p>„Die Brunnen und Quellen gründen seit der Antike Wiesbadens Ruf als Stätte von Regeneration und Gesundheit.“ In dieser Praline werden sie geehrt - auch mit einem „Wässerchen“ ...</p>	

	<p>Wiesbadener Geborgenheitspraline</p>	<p>Mit Vanille, Orange, Maracuja und zarten Pfirsichen gönnt man sich mit diesen - nicht zu süßen - Stückchen ein wundervolles „zu Hause“-Gefühl.</p>	 
	<p>Geborgenheitspraline</p>	<p>Wie oben, jedoch ohne Logo und in neutraler Verpackung</p>	
	<p>Glücksstern-Praline Vanille</p>	<p>Bringt Glück für die kommende Genuss-Zeit: Vanille ist kostbares Gewürz, legendäre Orchidee und „Nektar der Götter“ in einem.</p>	 
	<p>Glücksstern-Praline Haselnuss</p>	<p>Vollmilch mit unglaublich haselnussiger Füllung. Die Hasel gilt von alters her als Symbol des Glücks, des Lebens</p>	 
	<p>Glücksstern-Praline Schoko-Minze</p>	<p>Sanfte, dunkle Pralinencreme mit Schokoladen-Minze - von Natur aus prädestiniert für einen ausgewogenen, edel-erfrischenden Moment zwischendurch. Die Praline ist alkoholfrei.</p>	 
	<p>Ananas-Guave wahlweise vegan oder nicht vegan und als Pastete oder Praline</p>	<p>Exotische Ananas-Guave mit einem Hauch Kardamom transportiert Sehnsucht und köstliches Entzücken unter prickelnd goldenem Luxus-Zuckerwerk.</p>	 

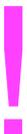
	<p>Kumquat-Balsamico-Praline</p>	<p>Exotisch, intensiv, frisch und doch süß: So präsentiert sich die raffinierte Praline mit Kalamansi-Balsamico. Ein sonnenreifes Orangen-Erlebnis</p>	
	<p>Neubeginn-Praline</p>	<p>Entwickelt, um Ihnen Kraft und Energie zu bringen: Mit Walnüssen, Brombeeren und Kaffee, Orangenöl und einem Hauch von Zimt!</p>	
	<p>Waldmeisterchen (ohne Alkohol - für Kinder geeignet)</p>	<p>Ein weißes Schokoladenherz mit zartem grünem Kern: Zarter Waldmeister verführt die Sinne in sahniger Allianz.</p>	
	<p>Kleine Kaffee-Verführung</p>	<p>Heißer, kaffeebrauner Teint, bitersüß wie die Liebe, fordernd volle Kirschen und glutroter Granatapfel laden ein zu karamellsüßem Kuss und gipfeln in knisterndem Krokant..</p>	<p>Auf Wunsch mit Logo der Kaffeerösterei erhältlich.</p>
	<p>Heller Weinschatz</p>	<p>Eine Praline, die mit Mandel, Apfel, Birne, Pfirsich und Quitte die spritzige Fruchtigkeit des Grauburgunders aufgreift und ihn wunderbar ergänzt.</p>	
	<p>Wohltuende Energie</p>	<p>Hibiskusblüten, Cranberries und fruchtige Himbeeren in dunkler Schokolade, ein Hauch Karamell und Kokosblütensirup, abgestimmt mit spritzigem Bitterorangen-Likör.</p>	

	<p>Weinpraline Würziges Gold</p>	<p>Kräftige dunkle Schokolade mit Gewürztraminer und vielfältiger Frucht. Empfohlen zu halbtrockenen Weißweinen.</p>	
	<p>Praline zum Wein Rosé Praliné</p>	<p>Himbeeren, Erdbeeren und ein Hauch von Rosen an zartester weißer Schokolade. Empfohlen zu trockenen und feinfruchtigen Rosé-Weinen.</p>	
	<p>Praline zum Wein Frisches Gold</p>	<p>Anklänge von Pfirsich und Mango in sanfter dunkler Schokolade. Empfohlen zu Scheurebe und Riesling trocken.</p>	
	<p>Weinpraline Dunkle Vollendung</p>	<p>Plantagen-Schokolade mit roten Früchten, leichter Karamellnote und etwas Tiger-Pfeffer. Empfohlen zu trockenen Rotweinen.</p>	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">O n l i n e</p> 	<p>Aprikose-Marillen Praline Sacher Art</p>	<p>Für Fans der Sacher-Torte kreiert, die kein mächtiges Tortenstück, sondern lieber ein kleines Pralinen-Stückchen genießen möchten.</p>	
	<p>Kaffee-Euphorie</p>	<p>Ein samtig würziger Kaffee mit vollem Körper dominiert hier in dunkler Schokolade, unterlegt mit leichter Frucht und Nuss-Noten.</p>	<p>Auf Wunsch mit Logo der Kaffeerösterei erhältlich.</p>

	<p>Sweet Kuba</p>	<p>Dunkel, intensiv, rauchig, süß und von faszinierender Lebensart: So präsentiert sich der kubanische Kaffee in dieser Praline, begleitet von nussigen Aromen.</p>	
	<p>Glamour-Pralinen</p>	<p>Sahnig zarte weiße Pralinen mit milder Vanille, Orange, Maracuja und zarten Pfirsichen, sowie etwas Apfel-Likör: Himmlische Versuchung mit viel Eleganz!</p>	
	<p>Gewürz-Nougat</p>	<p>Zartschmelzende, haselnussige, helle Nougatcreme, fein gewürzt mit Kardamom, Pedang-Zimt, Nelken, Piment, Muskatnuss und Pfeffer.</p>	
	<p>Bibliser Honig-Gurken Pralinen</p>	<p>Mit Gurkenlikör und sanftem Honig in Vollmilchschokolade - unterlegt mit ganz leichten, würzigen Noten.</p>	
	<p>Bibliser exotische Gurken Pralinen</p>	<p>Sanfte dunkle Schokolade mit Minze, Koriander und Gurkenöl. Auch geeignet für Freunde des herzhaften Geschmacks.</p>	
	<p>Bibliser Naschgurke Pralinen</p>	<p>Außen weiss und innen grün: Mit Pistazie, Engelwurz, Gurkenöl und Limette kommt diese Praline erstaunlich harmonisch, doch nicht zu süß daher. Alkoholfrei.</p>	
 <p>Bild fehlt noch</p>	<p>Pralinen Sportmolle-Art</p>	<p>Einer Berliner/ Brandenburger Sportmolle ist diese alkoholfreie Praline nachempfunden: Auf Apfel-/Himbeer-Basis, mit Malz und Kräutern.</p>	

	<p>Kirschenliebe</p>	<p>Volle Kirschen in Vollmilchschokolade: Erfrischende Sauerkirschen in süßer Umarmung.</p>	
	<p>Erdbeerkuss</p>	<p>Erdbeer-sahnig in der Creme, aber weniger süß, dafür sehr intensiv „erdbeerig“ präsentiert sich diese Kreation mit der Schokosensation „Ruby“.</p>	
	<p>Fraa vun Bensem - Apfel-Gin Praline</p>	<p>Erstaunlich milder Gin mit deutlichem Apfel und Zitrus findet sich in dieser Praline, bei der sich erst später - „hinnerum“ - eine leichte Schärfe heranschleicht.</p>	 
	<p>Marillen-Marzipan</p>	<p>Saftiges Marzipan mit köstlichen Aprikosen, verfeinert mit exotischer Grenadillie und einem Schuß Marillenbrand.</p>	 
	<p>Whisky-Honig-Pfeffer</p>	<p>Ein rauchiger Whisky in sanft schmeichelnder Honig-Schokolade - mit der rechten Würze im Abgang.</p>	
	<p>Frankfurter Kranz-Art Praline</p>	<p>Eine zarte Praline nach Art der Frankfurter Kranz Torte - in der kirschigen Frucht-einlage verfeinert mit kandierten Hibiskusblüten ...</p>	
	<p>Eierlikör-Praline mit Zwetschgenbrand</p>	<p>Zart-vanillige, weiße Schokolade, ein schöner Eierlikör mit Zwetschgen-Schwips“ - vergnüglich süßes Kleinod...</p>	

Online

	<p>Kelten-Nascherei (Honig-Mohn)</p>	<p>Zwar hatten die Kelten noch keine Schokolade - Honig und Mohn naschten sie jedoch sicher schon...</p>	 
	<p>Römererbe (Datteln-Pinienkerne)</p>	<p>Mit Datteln, Pinienkernen und Nüssen orientiert sich die Praline an einem echten alt-römischen Süßspeisen-Rezept.</p>	
	<p>Treverer Beerenstück (Brombeer-Erdbeer)</p>	<p>Pralinen mit Brombeer und Erdbeer in köstlicher Harmonie, unterlegt mit leichter Zitronen-Melisse und eingebettet in wundervolle Vollmilch-Schokolade. Alkoholfrei.</p>	 
	<p>Römergruß (Apfel-Walnuss)</p>	<p>Eine helle Köstlichkeit, die heimische Ernten verbindet: Äpfel und Walnüsse, vereint mit weißem Traubenlikör. Zutaten, welche die alten Römer schon schätzten.</p>	
	<p>Haddekuche-Praline</p>	<p>Das berühmte „Gewürzbrot“ Hessens (ähnlich dem „Magenbrot“) als Praline mit dunkler Schokolade - passt auch gut zu Äppelwoi und deftigen Speisen.</p>	
	<p>Mispel-Calvados Praline</p>	<p>Süßes Vergnügen mit der typisch hessischen Spezialität Calvados mit Mispel - hier eingebettet in köstliche Schokoladencreme.</p>	
	<p>Gin-Praline „Ruby Rosé“</p>	<p>Gin in Himbeeren, Erdbeeren und eine fruchtige Schokoladen-Sensation: Die vierte natürliche Schokoladenfarbe „Ruby“.</p>	 

	<p>„Fröhlicher Wechsel“</p>	<p>Zuerst ist sie süß, dann leicht fruchtig, würzig, ganz leichte Schärfe. Mit Matcha, Ingwer, Bockshornklee, Kurkuma in dunkler Schokolade.</p>	 
	<p>„Auszeit“</p>	<p>Verschiedene milde dunkle Schokoladen, u.a. aus Sao Thomé, in Ergänzung mit Kirschen, Bourbon-Vanille und ganz dezent Zimtblüte, Sandelholz und Lang-Pfeffer. Alkoholfrei.</p>	 
	<p>„Trockenbeerchen“</p>	<p>Riesling und Scheurebe Trockenbeereauslese in sanfter Vollmilch-Schokolade, u.a. Origin Ghana, begleitet von Johannisbeer und Pflaume.</p>	
	<p>Helles Minz-Karamell</p>	<p>Süßes Karamell, zartschmelzende Schokolade und im Abgang angenehm erfrischende Minze. Ein wunderbarer alkoholfreier Genuss!</p>	
	<p>Kaffee-Kardamom</p>	<p>Ein zarter Schoko-Milch-Kaffee mit dezenter, raffinierter Würzung ... Alkoholfrei.</p>	
	<p>Erdbeere in Schokolade</p>	<p>Fruchtige Erdbeere in sanft-dunkler Schokolade: Hervorragender Genuss zu einem Glas Sekt...</p>	

	<p>Winterpunsch (Wiesbadener)</p>	<p>Tee, Gewürze und Apfellokör, verfeinert mit einem Löffelchen seltenem Roßkastanien-Honig, eingebettet in feine Schokolade und gekrönt von Caramell-Crisp-Kügelchen.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Wiesbadener Praline oder mit neutraler Bezeichnung als Winterpunsch-Praline geliefert.</p> 
	<p>Bittersüße Liebe</p>	<p>Reines Minzöl und leicht bittere Blutorange mischen sich hier mit der süßen, von Natur aus rosafarbenen und erdbeer-fruchtigen Ruby-Schokolade,</p>	
	<p>Rosen-Granat</p>	<p>Granatapfel und Rose vereinen sich hier in der fruchtigen Schokoladen-Sensation: Die vierte natürliche Schokoladenfarbe „Ruby“.</p>	
	<p>Mandarinen-Muße (Narrenschaus)</p>	<p>Hell, spritzig, beschwingt wie die fünfte Jahreszeit ist diese Praline mit fruchtiger Mandarinen-Creme, kandiertem Engelwurz und fein gemahlene Cranberries.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Narrenschaus, oder mit neutraler Bezeichnung als Mandarinencreme geliefert.</p>
	<p>Narrhalla_chen (Kokos-Granat mit Blaubeer-Likör)</p>	<p>Rot-weiß-blau wie die Mainzer Fastnachts-farben kommt die Praline fröhlich daher: Mit Ruby-Schokolade, rotem Granatapfel, weißem Kokos und Blaubeer-Likör...</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Narrhalla_chen, oder mit neutraler Bezeichnung als Kokos-Granatapfel Praline geliefert.</p>
	<p>Geisenheimer Riesling-Begleitung</p>	<p>Diese Praline orientiert sich an einem typischen Rheingauer Riesling mit Anklängen von Pfirsich, Ananas und etwas weißem Pfeffer.</p>	 
	<p>Frankfurter Römer / italienische Kräuter Praline</p>	<p>Italienische Kräuter in feiner Schokolade, verfeinert mit einem Schuss Mandarinen-Likör!</p>	

	<p>(Frankfurter) Bienenkorb</p>	<p>Honig und Karamell, doch die Süße raffiniert abgemildert mit einer Prise Salz und spritzigem Sanddorn-Likör - in dunkler Schokolade!</p>	
	<p>(Frankfurter) Nussberg / (Wal-)Nussberg</p>	<p>Unglaublich (Wal-)nussig - zum einen durch die gemahlene Walnüsse in der Creme und zusätzlichem Walnuss-Likör!</p>	
	<p>Kaffee-Eierlikör</p>	<p>Köstlicher Eierlikör in zarter Mokka-Schokolade - fein abgestimmt für Genießer!</p>	
	<p>Orange-Eierlikör</p>	<p>Leckerer Eierlikör, verfeinert mit etwas Sanddorn und Orange. Eine fruchtig frische Variante und eine süße Versuchung zugleich.</p>	
	<p>Himbeer-Eierlikör</p>	<p>Fruchtige, vollmundige Himbeeren umfassen sahnig-zarten Eierlikör: Eine Köstlichkeit für jede Gelegenheit.</p>	
	<p>Guntersblumer Leckbartheisje</p>	<p>Das richtige für Schlecker-mäulchen: Nach Mango und Pfirsich, wie manch süffiger Wein, schmeckt die Praline zur köstlichen Erholung!</p>	
	<p>Guntersblumer Goldstückchen</p>	<p>Schmeckt schokoladig, nach gerösteter Haselnuss und Kirschen - und einem guten Schluck Dornfelder...</p>	

	<p>Cashew-Birne</p>	<p>Zart, vanillig, mit einem süßen Hauch von Birne und leicht nussig, durch die zarten Cashew-Kerne</p>	
	<p>Erdbeer-Rumtöpfchen</p>	<p>Vollmilch-Pralinen mit süßen Erdbeeren und etwas Rum, unterlegt mit leckeren Cashew-Kernen.</p>	
	<p>Rinck-Praline 1: Zum Riesling Alte Reben - trocken („Riesling-Reigen“)</p>	<p>Zur Begleitung der verlockenden Rieslingfrucht wählte man eine gewürzte, helle Schokolade mit Äpfeln und Zitrusnoten, unterlegt mit Karamelltönen und einem mineralischen Hauch von Salz.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Rinck-Praline oder mit neutraler Bezeichnung geliefert.</p> 
	<p>Rinck-Praline 2: Zum Silvaner Alte Reben - trocken („Silvaner Sehnsucht“)</p>	<p>Eine dunkle, jedoch nicht zu bittere Schokolade teils mit deutlichen Zitrusnoten, begleitet den Silvaner mit Stachelbeere, Grapefruit und einem Hauch von Zimtblüte.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Rinck-Praline oder mit neutraler Bezeichnung geliefert.</p> 
	<p>Rinck-Praline 3: Zum Portugieser „Red Rabbit“ - halbtrocken („Portugieser Pracht“)</p>	<p>Dem vollfruchtigen Duft nach Brombeeren wurde eine ebenfalls fruchtige Lagenschokolade aus Ghana zur Seite gestellt, um gemeinsam mit Brombeere und Granatapfel diesen Wein zu unterstreichen.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Rinck-Praline oder mit neutraler Bezeichnung geliefert.</p> 
	<p>Rinck-Praline 4: Zum Merlot - trocken („Merlot Magie“)</p>	<p>Diese Praline prägt eine dunkle Schokolade mit wenig Säure, teilweise aus Sao Thomé, sehr reichhaltig, mit kräftigen Aromen roter und gelber Früchte. Hier ergänzt durch Cassis, weitere rote Früchte, Vanille und Ingwer.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Rinck-Praline oder mit neutraler Bezeichnung geliefert.</p> 
	<p>Rinck-Praline 5: Zum Sekt Riesling Prestige brut („Sekt Sinnesfreude“)</p>	<p>Wer kennt nicht die köstliche Kombination von Hibiskus und Sekt? Hier aufgegriffen durch die Schokoladen-sensation „Ruby“, die erste von Natur aus rosafarbene Schokolade, zusammen mit köstlicher Passionsfrucht.</p>	<p>Wird je nach Wunsch als Rinck-Praline oder mit neutraler Bezeichnung geliefert.</p> 

	<p>Quitten-Karamell</p>	<p>Fruchtige Quitte, vereint mit zarter Karamell-Vollmilch-Schokolade. Köstliches Vergnügen für Naschkatzen! Alkoholfrei.</p>	
	<p>Kaffee-Kirsch Praline mit Whisky</p>		
	<p>Dunkles Kaffee-Nougat mit Pekannuss</p>		
	<p>Kaffee-Orangen-Honig mit Rum</p>	<p>Deko jetzt Mini-Perlen weiß und gold!</p>	
	<p>Kaffee-Walnuss-Weinbrand mit Datteln</p>		
	<p>Kaffee Erdbeer-Kokos</p>		
	<p>Kaffee-Schoko-Vanille</p>		

	<p>Kaffee-Himbeer-Zitrone</p>		
	<p>Kaffee-gewürzte Pflaume</p>		
	<p>Kaffee-Aprikose-Nektarine</p>		
	<p>Kaffee-Maracuja-Karamell</p>		
	<p>Kaffee-Gin</p>	<p>Deko: Lila Mini-Perlen und dunkle Kaffee-Bohne</p>	
	<p>Nougat-Salz-Karamell</p>	<p>Zartschmelzendes Nougat verbindet sich mit „Salted Caramel“ zu einem süß-salzigen Genießer-Erlebnis für Zunge und Gaumen.</p>	