

KINDERPRALINEN / OREO / PRINZENROLLE / APRIKOSE & HAFER I INTERSPAR #20



- ANZEIGE -

Heute zeige ich euch, wie man ganz schnell leckere Pralinen herstellen kann. Das Rezept ist kinderleicht, sodass ihr die Pralinen auch super mit euren Kindern gemeinsam zubereiten könnt. Die zuckersüßen Pralinen lassen sich individuell verzieren. Sie eignen sich perfekt für einen Kindergeburtstag, als DIY-Geschenk oder auch zum Snacken zwischendurch.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18



Die Zubereitungszeit und die Stückzahl beziehen sich jeweils auf eine Sorte.

OREO-PRALINEN & PRINZENROLLE-PRALINEN

Zerkleinere die Kekse getrennt in einem Mixer oder mithilfe eines Ausrollstabs in einem verschlossenen Gefrierbeutel. Verrühre die Brösel dann jeweils mit dem Frischkäse und Quark.

BUNTE APRIKOSEN-HAFERFLOCKEN-PRALINEN

Zerkleinere die getrockneten Aprikosen in einem Mixer oder hacke sie mit einem Messer ganz fein. Vermische sie mit den Haferflocken, dem Zitronensaft, Vanilleextrakt, Frischkäse und Quark.

ZUBEREITUNG ALLER PRALINEN

Stich nun mit einem kleinen Eisportionierer jeweils walnussgroße Portionen ab und rolle die Pralinenmasse mit den Händen rund. Lege sie auf einen Teller oder auf einen Tortenretter mit Backfolie und friere die Pralinen etwa 1 Stunde ein.

PRALINEN FERTIGSTELLEN

Hacke die weiße Kuvertüre fein und schmilz zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Wiederhole dies auch mit den anderen zwei Schokoladensorten.

Tauche die Pralinen in die Kuvertüre, lasse sie auf einer Gabel abtropfen und bestreue sie mit gemahlener Oreo-Keksen, Kakaonibs oder Zuckerstreuseln.

Bewahre sie im Kühlschrank auf. Dort sind sie etwa 10 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally! <3

OREO-PRALINENMASSE:

- 175 g** Oreo Kekse
- 50 g** Frischkäse
- 50 g** Quark

ÜBERZUG OREO-PRALINEN:

- 150 g** weiße Kuvertüre
- 5 g** Kokosfett
- 10 g** Oreo Kekse

PRINZENROLLE-PRALINENMASSE:

- 175 g** Kekse (Prinzenrolle)
- 50 g** Frischkäse
- 50 g** Quark

ÜBERZUG PRINZENROLLE-PRALINEN:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 5 g** Kokosfett
- 20 g** Kakaonibs

PRALINENMASSE APRIKOSE:

- 60 g** Aprikosen (getrocknet)
- 100 g** Haferflocken
- ½** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Frischkäse
- 50 g** Quark

KINDERPRALINEN / OREO / PRINZENROLLE / APRIKOSE & HAFER I
INTERSPAR #20



ÜBERZUG APRIKOSEN-PRALINEN:

- 150 g** Vollmilchkuvertüre
- 5 g** Kokosfett
- 80 g** Zuckerdekor
(Streusel)