

Oreo Pralinen aus nur 3 Zutaten



Zubereitung: 20 min

Kühlzeit: 1 Std.

Zeit insgesamt: 1 Std. 20 min

Zutaten für etwa 15 Stück:

180 g Oreo-Kekse

100 g Frischkäse

150 g weiße Schokolade

Besonderes Werkzeug:

Zerkleinerer, Mixer

Zahnstocher

Zubereitung:

Die Oreo-Kekse in den Mixer geben und solange mixen bis ganz feine Krümel entstanden sind. Etwa 2 EL der Krümel auf die Seite legen. Den Rest mit Hilfe eines Löffels/Teigschabers mit dem Frischkäse verrühren. Aus der Masse nun etwa 15 gleich große Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Teller setzen. Die Kugeln mit Zahnstochern aufspießen. Nun müssen die Kugeln für etwa 30 min in das Gefrierfach.

In der Zwischenzeit die weiße Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Kugeln in die geschmolzene Schokolade tauchen und wieder auf das Backpapier zurücksetzen. Dabei solltet ihr schnell arbeiten, da die Oreomasse schmelzen kann und somit die weiße Schokolade unschön wird. Ein paar Oreokrümel auf der noch warmen Schokolade der Pralinen verteilen. Anschließend die Pralinen für 30 min in den Kühlschrank stellen. Sobald die Schokolade abgekühlt ist, die Zahnstocher entfernen und noch ein paar Krümel über dem Loch verteilen, sodass man dieses nicht mehr sehen kann.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥