



Köstlich keksige Pralinen



FÜR 12 KEKSPRALINEN BRAUCHT IHR

50g	Zartbitterschokolade
75g	Butter
80g	Zucker
1 Prise	Salz
3 St.	Eier
½ Pck.	Vanillezucker
80g	Mehl
½ TL	Backpulver

Die aufgeführten Zutaten dienen als Anhaltspunkt. Natürlich könnt ihr hier nach Belieben variieren. Für den Keks-Boden eignen sich zum Beispiel auch Wikana-Butterkekse. Oder vielleicht mögt ihr dunkle Kuvertüre lieber?

Mit kleingeschnittenen Himbeeren oder Erdbeeren verleiht ihr den Pralinen eine fruchtige Note. Mit Streuseln und Nüssen lassen sich die Keks-Pralinen schön dekorieren.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kekse in einem Frischhaltebeutel zerkrümeln und mit dem Frischkäse vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 2 Den Teig in die Pralinenförmchen geben, sodass sie ca. zur Hälfte damit gefüllt sind.
- 3 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen mit einem Löffel in die Förmchen auf den Teig geben.
- 4 Nun kommen die Keks-Pralinen für 1 – 2 Stunden in den Gefrierschrank, bis sie ganz fest geworden sind.
- 5 Vor dem Servieren solltet ihr sie kurz wieder etwas antauen lassen.

Kekse sind etwas Schönes, Pralinen aber auch! Mit unseren süßen Keks-Pralinen bekommt ihr von beidem das Beste.