



OREO-PRALINEN

ZUTATEN:

2 Packungen	Oreo Kekse
100gr	Frischkäse
400gr	Kuvertüre (weiß)
100gr	Kuvertüre (Vollmilch)

ZUBEREITUNG:

1. Oreo Kekse „aufdrehen“ und mit einem Messer die Füllung abkratzen.



2. Die Kekse in einen Zip-Beutel o.ä. füllen und zerbröseln (dafür könnt ihr eure Hände, ein Nudelholz oder eine Flasche nehmen)



3. Frischkäse mit Oreo-Füllung vermischen. Dafür könnt ihr die Oreo-Füllung in der Mikrowelle erwärmen, dann lässt es sich besser vermischen.

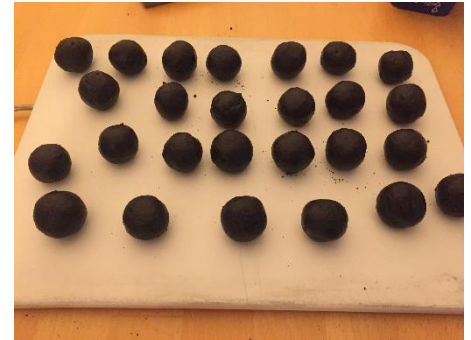




4. Zerbröselte Kekse und Frischkäse-Masse vermischen und mit den Händen gut durchkneten.



5. Aus der Masse Kugeln mit den Händen formen und diese eine Weile kaltstellen.



6. Die weiße Kuvertüre schmelzen (über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle – aber Achtung! Schokolade verbrennt schnell, also nur kurz in die Mikro und immer wieder umrühren). Die Kugeln jetzt in die geschmolzene Kuvertüre legen und komplett bedecken.



7. Verzieren könnt ihr die Kugeln ganz wie ihr wollt. Ich habe sie mit Vollmilch-Schokolade verziert. Ihr könnt sie aber zum Beispiel auch mit den Kekskrümeln bestreuen oder mit Zuckerperlen.



VIEL SPAß BEIM BACKEN UND EINE SCHÖNE

WEIHNACHTSZEIT,

WÜNSCHEN EURE TEAMER.

