Rezept

Erdnuss-Oreo-Pralinen

Ein Rezept von Erdnuss-Oreo-Pralinen, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Oreo-Schicht

- **20** Oreo-Kekse
- **100 g** Frischkäse

Für die Erdnussbutter-Schicht

- **60 g** weiche Butter
- **250 g** Erdnussbutter
- **250 g** Puderzucker

Für die Schoko-Glasur

- **100 g** Vollmilchschokolade
- **100 g** Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 16 g F, 5 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Für die Oreo-Schicht Kekse in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl verarbeiten und mit Frischkäse zu einem homogenen Teig verrühren. Teig ca. 15 Minuten kühl stellen und anschließend mit den Händen 20 Kugeln formen. Nochmals 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Erdnussbutter-Schicht Butter und Puderzucker so lange mit dem Rührgerät rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Erdnussbutter unterrühren und ca. 15 Minuten kalt stellen.

3. Aus der Oreo-Masse kleine Kugel formen und mit Erdnussbutter-Masse ummanteln. Die Kugeln so wieder in den Kühlschrank geben.

4. Schokolade in einem Wasserbad langsam erwärmen. Die gekühlten Kugeln jeweils zur Hälfte eintauchen und auf ein Pralinengitter oder auf Backpapier zum auskühlen geben.

5. Die restliche, flüssige Schokolade kann zur Verzierungen über die Pralinen gegeben werden. Anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.