Rezept

Schnelle Oreo-Pralinen

Ein Rezept von Schnelle Oreo-Pralinen, am 28.05.2025

Zutaten

2,5 Packungen	Oreo-Kekse (Packung je 175g)
100 g	Frischkäse
100 g	Magerquark
300 g	weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Pralinen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 203 kcal | **Haltbarkeit** 1 Woche im Kühlschrank

Zubereitung

1. Oreos nach und nach in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Quark und Frischkäse unterrühren und zu einer homogenen Masse rühren. Einweghandschuhe überziehen und aus der Masse etwa walnussgroße Kugeln formen. Anschließend 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Schokolade im Wasserbad schmelzen und in ein schmales Gefäß gießen. Oreo-Kugeln auf eine Pralinengabel stecken und in die Schokolade tauchen. Auf einem Abtropfgitter trocknen lassen und im Kühlschrank aushärten lassen.