



Oreo Pralinen

ergibt 21 Portionen

Die Oreo-Kekse in einer Küchenmaschine zerkleinern oder sie in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz o. Ä. zerstampfen. Zwei Esslöffel der Oreo-Krümel beiseitestellen. Den Rest mit Frischkäse vermengen, sodass sich dieser gut verteilt. Aus dieser Masse kleine Kügelchen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen, diese auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben und für 20 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Für die Glasur 2/3 der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, herunternehmen und das restliche Drittel so lange unterrühren, bis es geschmolzen ist. Unbedingt darauf achten, dass die Schüssel während des Wasserbads nur vom heißen Dampf und nicht durch direkten Kontakt mit dem Wasser erhitzt wird.

Die Oreo-Kugeln aus dem Gefrierfach holen und auf Zahnstocher spießen. Diese anschließend in die flüssige Schokolade tauchen und gründlich abtropfen lassen. Die Pralinen nun auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben.

Die zu Beginn beiseite gestellten Oreo-Krümel als Dekoration über die Pralinen streuen, solange die Glasur noch flüssig ist. Die Zahnstocher entfernen, sobald die Glasur trocken ist. Das entstandene kleine Loch mit den Oreo-Krümeln befüllen.

Hinweis: Diese schokoladig, saftigen und super simpel zubereiteten Oreo Pralinen hinterlassen garantiert einen bleibenden Eindruck. Der allgemeine Beliebtheitsgrad von Oreos spricht für sich und die unzähligen Verarbeitungsmöglichkeiten kennen kaum Grenzen. Hier zeigen wir, wie man mit nur wenigen Arbeitsschritten unglaublich leckere und auch hübsche Pralinen herstellen kann, die sowohl als Partysnack als auch als ganz besonderes Geschenk prima funktionieren.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 1 Portionen:

28 Oreo-Kekse

100 g Frischkäse

400 g Kuvertüre, weiße

Rezept von: BakeClub_official