

Kekspralinen



TIPP

Dieses Rezept eignet sich wunderbar für viele verschiedene Arten von Plätzchen und Cookies.

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK:

200 g fertige gebackene Plätzchen (ohne Füllung oder Streusel)
–
150 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
150 g LANDFEIN Frischkäse
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
½ TL COOK! Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Für die Pralinenmasse die Plätzchen möglichst fein zerbröseln (in der Küchenmaschine oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz).
2. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken, um sie über einem Wasserbad zum Schmelzen zu bringen.
3. Die flüssige Schokolade mit Frischkäse und Zimt vermengen, dann die Krümel untermischen.
4. Die entstandene Masse zu einer langen, dünnen Rolle formen und dann gleich schwere Portionen abschneiden, um diese zu Kugeln zu formen.
5. Zum Schluss die Kekskugeln in Kakao wälzen und kalt stellen.