

# Rezepte

## Pralinen

**Zutaten** (für ungefähr 25 Pralinen):

- 100g Butterkekse
- 175g Zartbitter-Schokolade
- 50g Butter
- 50g Puderzucker
- bunte Zuckerstreusel



**Zubereitung:**

Zuerst musst du die Butterkekse zerbröseln. Fülle sie in einen Beutel und rolle dann von außen mit der Teigrolle darüber. Schmelze die Schokolade ganz langsam in einem Topf (am besten im Wasserbad).

Vermische die zerbröselten Kekse, die geschmolzene Schokolade, Butter und Puderzucker mit zwei großen Löffeln in einer Schüssel zu einer einheitlichen Masse.

Rolle aus der Masse Pralinen. Stich dazu etwas Teig ab und forme sie zu kleinen Kugeln.

Jetzt kommt das Verzieren: Fülle bunte Zuckerstreusel in leere Marmeladengläser oder verschließbare Plastikdosen. Lege die Schokokugeln hinein und schüttle das Glas, bis die Pralinen rundum mit Zuckerstreuseln bedeckt sind.

Lege sie zum Abkühlen und Trocknen auf einen Teller. Anschließend kannst du sie schön verpacken.

# Rezepte

## Pralinen

**Zutaten** (für ungefähr 25 Pralinen):

- 100g Butterkekse
- 175g Zartbitter-Schokolade
- 50g Butter
- 50g Puderzucker
- bunte Zuckerstreusel



**Zubereitung:**

Zuerst musst du die Butterkekse zerbröseln. Fülle sie in einen Beutel und rolle dann von außen mit der Teigrolle darüber. Schmelze die Schokolade ganz langsam in einem Topf (am besten im Wasserbad).

Vermische die zerbröselten Kekse, die geschmolzene Schokolade, Butter und Puderzucker mit zwei großen Löffeln in einer Schüssel zu einer einheitlichen Masse.

Rolle aus der Masse Pralinen. Stich dazu etwas Teig ab und forme sie zu kleinen Kugeln.

Jetzt kommt das Verzieren: Fülle bunte Zuckerstreusel in leere Marmeladengläser oder verschließbare Plastikdosen. Lege die Schokokugeln hinein und schüttle das Glas, bis die Pralinen rundum mit Zuckerstreuseln bedeckt sind.

Lege sie zum Abkühlen und Trocknen auf einen Teller. Anschließend kannst du sie schön verpacken.