

Selbst gemachte Herzpralinen

Die Herzpralinen bestehen aus nur vier Zutaten und sind ideal, um sie gemeinsam mit Kindern zuzubereiten. Mama bereiten sie am Muttertag mit Sicherheit leuchtende Augen.



Das brauchen Sie:

- 200 g Kekse, Sorte nach Wahl
- 50 g Speisequark
- 50 g Frischkäse
- etwas helle und dunkle Backschokolade
- optional: Verzierung, wie Zuckerperlen oder Streu-Dekor in Herzform
- Pralinenform
- mehrere Schüsseln
- Gabeln
- Backpapier oder Backmatte
- Gefrierbeutel
- Nudelholz oder Fleischklopfer
- Rührlöffel

So geht's:

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder einem Nudelholz zerbröseln. Auch ein Mixer ist geeignet zum Zerkleinern.
2. Die Brösel gemeinsam mit Speisequark und Frischkäse in eine Schüssel geben und gut vermischen, sodass eine feste Pralinenmasse entsteht.
3. Die Masse in eine Pralinenform und dann für 45 Minuten ins Tiefkühlfach geben.
4. Die Backschokolade in der Mikrowelle schmelzen, danach die Pralinen mithilfe einer Gabel in der Schokolade wenden, sodass sie vollkommen bedeckt sind.
5. Anschließend die Pralinen auf einer Backmatte oder auf Backpapier trocknen lassen.
6. Nach dem Trocknen mit restlichen Teigkrümeln, Zuckerperlen oder Streu-Dekor verzieren.

