



ANLEITUNG

SELBST GEMACHTE HERZPRALINEN



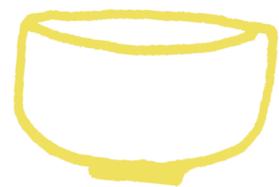
Die Herzpralinen bestehen aus nur vier Zutaten und sind ideal, um sie gemeinsam mit Kindern zuzubereiten. Mama bereiten sie am Muttertag mit Sicherheit leuchtende Augen.





Das brauchst du

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



SCHRITT 1



Pralinenmasse herstellen

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder einem Nudelholz zerbröseln. Auch ein Mixer ist geeignet zum Zerkleinern. Die Brösel gemeinsam mit Speisequark und Frischkäse in eine Schüssel geben und gut vermischen, sodass eine feste Pralinenmasse entsteht.

SCHRITT 2



Pralinen formen

Die Masse in eine Pralinenform füllen und dann für 45 Minuten ins Tiefkühlfach geben. Die Backschokolade in der Mikrowelle schmelzen, danach die Pralinen mithilfe einer Gabel in der Schokolade wenden, sodass sie vollkommen mit Schokolade bedeckt sind.

SCHRITT 3



Pralinen verzieren

Mit restlichen Teigkrümeln, Zuckerperlen oder Streu-Dekor verzieren. Anschließend die Pralinen auf einer Backmatte oder auf Backpapier trocknen lassen.

Viel Spaß beim Verschenken!