

Weihnachtspralinen aus dem Thermomix®



© Weihnachtspralinen - Jankalicious



20 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 25 Stück

Schnelle Kekspralinen.



Leckere Kekspralinen, als Geschenk aus der Küche, Janka von "Jankalicious" zeigt es uns, wie es geht. Denn gut geplant ist halb geweihnachtet. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	16	Oreos (gefüllte Schokokekse)
<input type="checkbox"/>	2 EL	Doppelrahmfrischkäse (60 g)
<input type="checkbox"/>	250 g	weiße oder dunkle Schokolade
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Zuckerguss und/oder perlen zum Verzieren

Zubereitung

1. Oreos in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern. 1-2 EL in eine kleine Schüssel umfüllen. Frischkäse zu den Keksen in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 mischen.
2. Masse mit befeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen, auf einen Teller legen und im Kühlschrank beiseitestellen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
3. Schokolade in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und 5-7 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Die Oreo-Kugeln hineintunken, dafür die Kugeln am besten auf einen Holzstab piksen und vorsichtig wenden. Das Stäbchenloch ggf. sofort mit den restlichen Oreo-Krümeln bestreuen.
4. Pralinen mindestens 30 Min. kalt stellen. Nach Belieben verzieren.