



# Kinderpralinen

Oreo - Prunzenrolle -  
Aprikose und Hafer

## Zutaten für 18 Stück pro Sorte

**Zubereitung:** 30 Minuten pro Sorte | **Kühlzeit:** 1 Stunde

### Oreo-Pralinenmasse:

175 g Oreo-Kekse  
50 g Frischkäse  
50 g Topfen

### Überzug:

150 g weiße Kuvertüre  
5 g Kokosfett  
10 g Oreo-Kekse

### Prunzenrolle-Pralinenmasse:

175 g Prunzenrolle Kekse  
50 g Frischkäse  
50 g Topfen

### Überzug:

150 g Zartbitterkuvertüre  
5 g Kokosfett  
20 g Kakaonibs

### Pralinenmasse Aprikose:

60 g getrocknete Aprikosen  
100 g zarte Haferflocken  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL Vanilleextrakt  
50 g Frischkäse  
50 g Topfen

### Überzug:

150 g Vollmilchkuvertüre  
5 g Kokosfett  
80 g bunte Zuckerstreusel

Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)



### **Oreo-Pralinen & Prinzenrolle-Pralinen:**

Zerkleinere die Kekse in einem Mixer oder mithilfe eines Ausrollstabs in einem verschlossenen Gefrierbeutel. Verrühre die Brösel dann mit dem Frischkäse und Topfen.

### **Bunte Aprikosen-Haferflocken-Pralinen:**

Zerkleinere die getrockneten Aprikosen in einem Mixer oder hacke sie mit einem Messer ganz fein. Vermische sie mit den Haferflocken, dem Zitronensaft, Vanilleextrakt, Frischkäse und Topfen.

### **Zubereitung aller Pralinen:**

Stich nun mit einem kleinen Eisportionierer jeweils walnussgroße Portionen ab und rolle die Pralinenmasse mit den Händen rund. Lege sie auf einen Teller oder auf einen Tortenretter mit Backfolie und friere die Pralinen etwa 1 Stunde ein.

### **Kuvertüre temperieren:**

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die geschmolzene Kuvertüre vom Wasserbad herunter, rühre das Kokosfett und das restliche Drittel der Kuvertüre ein und rühre sie glatt.

Tauche die Pralinen in die Kuvertüre, lasse sie auf einer Gabel abtropfen und bestreue sie mit gemahlener Oreo-Keksen, mit Kakaonibs oder mit Zuckerstreusel.

Bewahre sie im Kühlschrank auf.



Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://www.interspar.at/backen)