



VEGANE OSTER PRALINEN

(Süßes & Backen)

Die gekühlte, schokoladige Verführung für die Osterfeiertage!

Weißer vegane Oster Pralinen

Rezept für: 18 Stück
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten

3 Packungen Oreo Kekse (390g)
100g Cashewkerne
50ml Wasser
250g weiße Kuvertüre
18 kleine Holzspieße

Anleitung

1. Die Oreo Kekse in der Küchenmaschine oder im Mixer fein mahlen. Am besten in zwei oder drei Touren mixen. In eine Schüssel geben und einen EL der gemahlene Kekse separat beiseite stellen (für die Dekoration).
2. Die Cashewkerne mit dem Wasser im Mixer pürieren und zur „Keksmasse“ geben. Dann alles gut vermengen, so dass eine homogene Masse entsteht. Anschließend 18 kleine Kugeln formen und mit einem kleinen Holzspieß aufspießen. Für 10 Minuten im Tiefkühler herunter kühlen.
3. In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die fertigen Kugeln einmal vorsichtig durch die Schokolade ziehen und mit den beiseite gestellten „Keksbröseln“ bestreuen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen. Eisgekühlt servieren!H

Hier geht es zum Rezept für die „Mandel-Schoko-Sterne“



Mandel-Schoko-Sterne

Rezept für: **24 Stück**
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten

120g dunkle Kuvertüre
100g Mandelmus
100g Mandeln, ganz
3 EL Kokosfett
3 flexible Silikon-Eiswürfelformen

Anleitung

1. Die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad zusammen mit dem Kokosfett schmelzen.
2. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Küchenmaschine oder im Mixer grob mahlen. Circa 2 EL beiseite stellen.
3. Das Mandelmus zusammen mit den gemahlenden Mandeln zur Schokoladen-Kokosfett Mischung geben und zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Die Eiswürfelförmchen mit ein paar gehackten Mandeln bestreuen und anschließend die Masse einfüllen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Eisgekühlt servieren!

TIPP

- Die Oster Pralinen einmal gut durchkühlen und am besten eiskalt genießen.
- Die Pralinen halten sich in einer Kunststoffdose circa 1 Woche im Kühlschrank.
- Anstelle des Mandelmus könnt Ihr auch ganze Mandeln mit einem Schluck Wasser pürieren.
- Unbedingt eine „flexible“ Silikon-Eiswürfelform verwenden.