

Apfel-Zimt-Pralinen



Schmeckt ein bisschen nach Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten für 12-15 Pralinen

100 g weiße Schokolade

100 g Cookie Chips Zimt & Zucker von Bahlsen, fein zerbröselt

40 g Frischkäse

1 EL Apfelsaft, naturtrüb

2 EL Mandeln, gemahlen

Zubereitung

1. Kekse fein zerbröseln (mit einem Mixer oder in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz bearbeiten). 3 EL Brösel beiseite stellen.

2. Schokolade grob hacken und im Wasserbad erwärmen (soll geschmolzen, aber nicht flüssig sein).
3. Frischkäse, Apfelsaft, Mandeln und die Schokoladenmasse mit den Keksbröseln vermischen.
4. Die Masse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Nun mit den Händen walnussgroße Kugeln formen und wieder für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Jetzt noch die Kugeln in den beiseite gestellten Kekskrümeln wälzen ein letztes Mal für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.