

Rezept für selbst gemachte Kekspralinen

Zutaten:

- Plätzchen und Kekse (Kuchen geht auch, gut ausgetrocknet)
- Schokolade (Weihnachtsmänner und was sonst noch aus der Weihnachtszeit übrig geblieben ist)
- Kuvertüre
- Schokostreusel (Krokant oder gehackte Nüsse sind auch möglich)
- Quittengelee
- große Schüssel
- Messer (Wiegemesser zum Zerbröseln)
- Topf und Schüssel zum Schmelzen von Schokolade und Kuvertüre (Wasserbad)
- etwas zum Aufspießen (zum Beispiel eine Pellkartoffelgabel)
- flache Ablage zum Abtropfen der Pralinen



Zubereitung:

1. Plätzchen und Kekse sortieren, damit Pralinen mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen entstehen.
2. Jede Sorte getrennt zerbröseln. Nicht zu fein - kleine Klümpchen zergehen langsamer auf der Zunge.
3. Vorsichtig teelöffelweise Quittengelee untermischen, bis der Teig eine leicht feuchte Konsistenz hat und sich noch gut zu kleinen Kugeln formen lässt.
4. Wasser in einem Topf erhitzen und eine Schüssel auf den Topf stellen.
5. Schokoreste und Kuvertüre in die Schüssel geben und schmelzen lassen.
6. Plätzchenteigkugeln in die Schokoladenmasse tauchen und abtropfen lassen.
7. Anschließend in Schokostreuseln, gehackten Nüssen oder Krokant wälzen.
8. Nach einer Nacht im Kühlschrank sind die Kekspralinen ausgehärtet.

So lecker können Reste schmecken.