

Butterkeks-Pralinen mit Kokoskruste

Zutaten (für etwa 30 Stück):

- 200 g Butterkekse
- 3 EL Mango-Maracuja-Konfiture
- 200 g (Doppelrahmstufe) Frischkäse
- 1 Bio-Limette
- 2 Prisen Salz
- 200 g Kokosraspeln

Butterkekse in einem Gefrierbeutel oder Blender fein zermahlen. Konfiture, Frischkäse, Limettenabrieb und -saft sowie Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Die Butterkeksbrösel dazugeben und gut untermischen oder mit den Händen etwas verkneten. Die Masse sollte sich gut in den Händen zu kleinen Kugeln rollen lassen. Bei Bedarf noch einige Butterkeksskrumel oder Frischkäse hinzufügen.

Zum Fertigstellen aus der Masse kleine Kugeln formen. Die Kugeln rundum in den Kokosraspeln wälzen und leicht andrücken. Sie halten sich gekühlt etwa fünf Tage.

Die Pralinen schmecken auch mit Schokoladenüberzug. Dafür 100 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit 15 g Butter vermengen. Die Masse in eine kleine Schüssel füllen und die Pralinen rundum eintunken.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 01.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen