

Kuchenpralinen



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

- | | |
|--|--|
| Für Zitronenversion:
300 g Rührkuchenreste, hell
2 EL Puderzucker
50 g Butter
50 g Frischkäse
1 EL Zitronenmarmelade oder Lemon Curd
Abrieb einer Zitrone
150 g weiße Kuvertüre | Kuchen nach Belieben wählen. Im Blogbeitrag verlinke ich entsprechende Rezepte.

Je nach hellem oder dunklen Teig und nach eigenem Gusto, könnt Ihr die Zitronen- oder die Lebkuchenversion machen.

Für Zitrone: Kuchenreste zerbröseln und Puderzucker, weiche Butter, Zitronenabrieb, Frischkäse und Lemon Curd oder Marmelade hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse kneten. Masse in kleine Kugeln rollen und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. |
| Für Lebkuchenversion:
300 g Rührkuchenreste, hell oder dunkel
2 EL Puderzucker
50 g Butter
60 g Frischkäse
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backkakao
150 g dunkle oder Vollmilchkuvertüre | Kuvertüre schmelzen und die Kugeln darin wälzen. Auf ein Backpapier geben, mit Zuckerstreuseln bestreuen und auskühlen lassen.

Für die Lebkuchen-Version: Kuchenreste zerbröseln und Puderzucker, weiche Butter, Frischkäse Backkakao und Lebkuchengewürz hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse kneten. Masse in kleine Kugeln rollen und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Kuvertüre schmelzen und die Kugeln darin wälzen. Auf ein Backpapier geben, mit Zuckerstreuseln bestreuen und auskühlen lassen. |

