Lebkuchenpralinen

Die Lebkuchenpralinen mit Schokoladenglasur sind einfach in der Zubereitung. Das weihnachtliche Konfekt ist auch ideal als Mitbringsel oder kleines Geschenk.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 6,5 h

Gesamtzeit: 7,3 h



Zutaten

300 g	Lebkuchen
2 EL	Sauerkirschmarmelade (Marillen- o. Ribiselmarmelade)
200 g	Frischkäse
250 g	Zartbitterschokolade
100 ml	Schlagobers
	Zuckerstreusel/Deko (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Lebkuchenpralinen** den Lebkuchen sehr klein zerschneiden und in eine Schüssel geben. Mit Frischkäse und Marmelade zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Die Lebuchen-Masse für zirka eine halbe Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

2. Nun mit der Hand kleine Kugeln formen, im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

3. Die Schokolade mit Schlagobers im Wasserbad schmelzen und ddie gekühlten Lebkuchenpralinen damit glasieren. Nach Belieben mit Zuckerstreuseln, Zuckerperlen, etc. dekorieren. Gekühlt im Kühlschrank aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Gekühlt im Kühlschrank sind die Lebkuchenpralinen zirka 3 Tage haltbar!