



GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Oreo Pralinen Eier

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

- 16 Stk. Oreo Kekse
- 50 g Frischkäse
- 200 g Kuvertüre
- Evtl. Marzipankarotten zur Deko

Zubereitung

1. Oreo Kekse in einem Mixer zerkleinern, sodass keine Krümel mehr zu sehen sind.
2. Keksbrösel mit Frischkäse vermischen, am besten mit einer Küchenmaschine bis ein glatter Teig entsteht.
3. Die Masse für 5 Minuten ins Gefrierfach geben, so lässt sie sich besser weiter verarbeiten.
4. Aus der Masse kleine Eier formen und anschließend nochmal für 5-10 Minuten ins Gefrierfach stellen.
5. Die Kuvertüre bei niedriger Temperatur schmelzen.
6. Die Eier in die Kuvertüre tauchen und mit ein paar Keksbrösel betreuen.
7. Anschließend die Marzipankarotte darauf platzieren und trocknen lassen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

