

# Oster-Pralinen

## Zutaten (30 Stück)

200 g weiße Schokolade  
20 g Öl  
30 g Erdbeersucker\*  
50 g Cornflakes natur (oder Knuspermüsli)  
12 g gefriergetrocknete Erdbeeren

## Zubereitung

Cornflakes und gefriergetrocknete Erdbeeren 6 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern. Umfüllen. Die Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern, dann Öl und Erdbeersucker dazugeben und 4-5 Minuten / 40°C / Stufe 2 schmelzen. Den Cornflakes-Erdbeer-Mix dazugeben und 5 Sekunden / Stufe 4 vermischen. Die Masse in zwei Silikon-Formen streichen, die Oberfläche glatt streichen und die Pralinen bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und 2 - 3 Stunden kühlen. Pralinen aus den Formen lösen.

\* Erdbeersucker

## Zutaten

1 Beutel (12 g ) gefriergetrocknete Erdbeeren  
270 g Zucker

## Zubereitung

Die gefriergetrockneten Erdbeeren und 70 g Zucker 1 Minute / Stufe 10 pulverisieren. Den restlichen Zucker zufügen und 3 Sekunden / LL / Stufe 4 vermischen.

Für die Schokoladennester (6 Stück) 50 g Schokolade oder Kuvertüre schmelzen. 50 g kleine Suppennudeln unterrühren. Die Masse in kleine Tassen (oder Papiermuffinförmchen) verteilen. In der Mitte jeweils eine kleine Kuhle formen. Nester im Kühlschrank fest werden lassen. (Anregung von [www.lindt.de](http://www.lindt.de))

