




# Pralinenschachtel

Leckere kleine Pralinen in einer Schachtel aus Marmorkuchen und Schokolade

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Marmorkuchen  
etwa 3 EL Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®  
etwa 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch  
etwa 2 EL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Den Kuchen auf ein Brett legen. Gut ein Drittel des Kuchens oben abschneiden und in einer Rührschüssel zerbröseln. Den übrigen Kuchen etwa 2 cm tief mit einem Teelöffel aushöhlen, dabei etwa 1 cm Rand stehen lassen.

## 2 Zubereiten:

Alle Kuchenbrösel und Likör mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster und dann auf mittlerer Stufe zu einer glatten Masse verrühren. Teelöffelgroße Portionen abnehmen und zu Kugeln oder Quadraten formen. Diese in Raspelschokolade oder Kakao wälzen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Die "Pralinenschachtel" mit den Pralinen füllen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Pralinen ohne Likör zubereiten möchten, nehmen Sie einfach Milch.