



Schnelle, einfache Orangenpralinen

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Eine einfache Variante , nicht weniger schmackig

Zutaten

- Für 30 Stück:
- 200 g Butterkekse, zerbröselt
- Abrieb von 2 Orangen
- 250 g zerlassene Butter
- 40 g Pistazien, gehackt
- 4 El Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 200 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz fein zerbröseln. Die Orange unter warmem Wasser waschen und abreiben.

Schritt2

Die Orangenschale, 20 g Pistazien, Orangenlikör und Butter zu den Bröseln geben, gut vermischen, 1 Stunde kalt stellen.

Schritt3

Mit feuchten Händen und 2 Teelöffeln kleine, ovale Nocken abstechen; die Nockenform so lassen oder runde Kugeln formen.

Schritt4

Wieder für 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Kuchenglasur auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt6

Die Orangenpralinen mit einer Tischgabel hinein tauchen, etwas ablaufen - abstreifen und mit Abstand auf ein Kuchengitter setzen, abkühlen lassen.

Schritt7

Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** orangenlikör

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-einfache-orangenpralinen/>