



# 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/>