

# Käsekuchen-Pralinen

## Zutaten | 10 Portionen

150 g	Butterkekse
250 g	Frischkäse
1	Biozitrone
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 EL	Kokos-Raspeln
	gefriergetrocknete Erdbeeren für die Dekoration

Zubereitungszeit: 15 Min.; Kühlzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Die Butterkekse mit dem Pürierstab oder Mixer kleinmahlen.
- Biozitrone abwaschen und trockenreiben. Saft auspressen und Schale abreiben.
- Frischkäse, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Salz mit den geriebenen Butterkeksen verkneten. Die Masse für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Aus der Masse kleine Bällchen formen und in Kokos-Raspeln bzw. gefriergetrockneten Erdbeeren wälzen.

## Tipp:

Die Pralinen müssen kühl gelagert werden. Man kann sie in einer Dose im Kühlschrank aufbewahren oder sogar einfrieren. Leicht gefroren schmecken sie an heißen Tagen super lecker.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
328 kcal	23,9 g	21,0 g	7,11 g	42,2 mg