



Eierlikör-Kugeln

😊 ca. 70 Stück

🕒 20 min zubereiten
4 h kühlen

🍴 Desserts

ZUTATEN

200 g weiße Schokolade
50 g Kokosöl
125 ml Eierlikör
80 g gemahlene Mandeln
30 g Kokosraspel
+ Kokosraspel zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Die Schokolade in grobe Stücke hacken. Zusammen mit dem Kokosöl in eine Metallschüssel mit rundem Boden geben und überm heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei ab und zu mit dem Schneebesen rühren.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Zuerst Eierlikör, dann die gemahlene Mandeln und Kokosraspel unter die Schokomasse rühren (am besten mit dem Schneebesen rühren). Die Masse mind. 3 h in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist.

Aus der Masse zwischen den Handflächen kleine Kugeln formen und diese in Kokosraspel wälzen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf einen Teller legen, mind. 1 h kalt stellen und fest werden lassen.

Die Eierlikör-Kugeln in eine Dose oder ein Glas geben und im Kühlschrank aufbewahren.

NOTIZEN

Beim Formen der Kugeln zwischendurch die Hände immer wieder mit kaltem Wasser waschen. Sonst sind die Hände zu warm -> die Masse wird weich und lässt sich nicht gut formen.

Damit die Kokosraspel gut an den Kugeln haften, diese sofort nach dem Formen darin wälzen.