

Eierlikör-Trüffel



Leckere Geschenkidee zum Osterfest

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 5 min

ZUTATEN

200 g weiße Schokolade
25 g Butter
70 ml Eierlikör
150 g Mandeln, blanchiert und gemahlen
Kokosraspeln zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad (nicht zu heiß!) schmelzen, bis die Masse cremig ist.

2. Den Eierlikör gründlich unterrühren. Anschließend die Mandeln untermengen. Die Masse auf einen tiefen Teller geben, mit Folie abdecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Kokosraspeln auf einen Teller geben.
4. Mit einem Teelöffel die Schokoladenmasse abteilen und zu Kugeln (etwas kleiner als eine Walnuss) rollen. Jede Kugel in den Kokosraspeln wälzen.
5. Bis zum Servieren (z.B. in kleinen Pralinenförmchen) oder zum Verschenken kühl aufbewahren.