

## 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.