

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.