



Eierlikörkugeln



REZEPT

Zutaten für 25–30 Stück:

125g Weiße Kuvertüre
100g Kokosraspeln
100g Magerquark
75ml Eierlikör
50g Geriebene Walnüsse
Kokosraspeln zum Wälzen
Pralinen-Papierförmchen

Zubereitung:

Die Kuvertüre klein hacken und in einer Schale über heißem Wasser schmelzen. Walnüsse, Kokosraspeln und Quark gut miteinander vermengen, die geschmolzene Kuvertüre zufügen mit dem Handmixer gut vermischen. Danach die Masse 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend mit feuchten Händen Kügelchen formen, in Kokosraspeln wälzen, in die Papierförmchen legen und kühl stellen.

Tipp:

Die Eierlikörkugeln sind bei kühler Lagerung (vorzugsweise im Kühlschrank) ca. 2 Wochen haltbar.