

Eierlikör-Kokos-Kugeln mit echtem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Backwettbewerb Frühling 09 "C. N. Eierlikör-Kokos-Kugeln mit echtem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"

200 g hochwertige weiße Schokolade
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Kokosflocken
60 g Butter
2 Päckchen Bourbon-Vanille

Zubereitung

Die Butter 2 Stunden vorher herauslegen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Schokolade fein hacken und im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Bourbon-Vanille zugeben. Alles vorsichtig unterrühren. Die Hälfte der Kokosflocken zugeben und kurz unterschlagen. Die Eierlikör-Kokos-Masse eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die restlichen Kokosflocken auf einen Teller geben. Mit Hilfe eines Teelöffels einzelne Portionen von der Eierlikör-Kokos-Masse abstechen und pralinengroße Kugeln daraus formen. Die Kugeln in den Kokosflocken wälzen.

Tipp: Die Kugeln in kleine Pralinenförmchen geben und kühl aufbewahren. Eierlikör-Kokos-Kugeln möglichst frisch verzehren.

Tipp

Dekorativ in einer leeren Pralinschachtel oder in kleinen Zellophanen verpackt sind die Eierlikör-Kokos-Kugeln auch ein schönes Geschenk.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kokos-Kugeln mit echtem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (7/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de