

Verpoorten Weihnachtskugeln

Zutaten

Helle Trüffelmasse für 10 große Kugeln
150 g Kuvertüre Weiß
25 g Kokosfett
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
oder VERPOORTEN-PUNSCH
100 g Marzipan
20 g Fondant Rot
20 g Fondant Grün
20 g Fondant Gelb



Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Kokosfett und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN-PUNSCH unterrühren. Hierbei muss eine homogene Masse entstehen. Die Masse am besten über Nacht kalt stellen. Anschließend aus der Masse kleine Bällchen formen. Marzipan ausrollen und die Kugeln damit ummanteln. Sollte das Marzipan kleben, einfach ein wenig Puderzucker dazugeben. Die Kugeln zwischendurch immer kalt stellen. Fondant ausrollen und alles noch einmal ummanteln.

Tipp: Wem die Fondantkugeln nicht genug glänzen, dem kann mit einem einfachen Trick geholfen werden: Ein Dampfbügeleisen aufheizen und über dem Fondant einen kurzen Dampfstoß abgeben.

Leser-Tipp

Sie gehen schnell und können je nach Event verändert werden.

[Link zum Rezept: Verpoorten Weihnachtskugeln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de