

Schokoladen-Matcha-Kugeln mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

200 g weiße Kuvertüre
250 g fertigen hellen Rührkuchen (z.B. Nusskuchen)
10 g Matcha-Pulver
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Pistazien und braune Kuvertüre zum Verzieren
2 EL gemahlene Mandeln



Zubereitung

Zunächst wird die Kuvertüre über dem Wasserbad geschmolzen. Dies kann ruhig bei kleiner Hitze geschehen, da sonst die Gefahr besteht, dass die Schokolade verbrennt. Dabei kann man den fertigen Rührkuchen zu feinen Krümeln zerbröseln und schon einmal mit den 2 (oder je nach Geschmack auch gerne mehr) EL VERPOORTEN Original Eierlikör vermischen.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, wird das Matcha-Pulver vorsichtig untergerührt. Hierbei muss sehr stark gerührt werden, damit sich keine Klumpen in der Masse bilden.

Schokoladenmasse und Kuchenmasse werden nun miteinander vermengt und gut durchgeknetet. Eventuell muss man den Teig zwischendurch in den Kühlschrank stellen, damit er fest bleibt. Dann werden mit den Händen kleine Kugeln geformt.

In einer Schale ca. 2 - 3 EL gemahlene Mandeln verteilen und die Kugeln so lange darin wälzen, bis diese von den Mandeln überzogen sind. Danach werden sie wieder in den Kühlschrank gestellt, bis sie fest geworden sind.

In der Zwischenzeit ein wenig braune Schokolade erwärmen und mit einem Löffel oder besser einem Zahnstocher Linien auf die Kugeln spritzen. Obenauf werden dann gehackte Pistazien gesetzt.

Leser-Tipp

Die Pralinen sind ein tolles Mitbringsel für alle Matcha-Fans und schmecken hervorragend zu einem Glas Matcha-Latte!

[Link zum Rezept: Schokoladen-Matcha-Kugeln mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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