

Eierlikör-Kugeln mit Schokostreuseln

Zutaten

für ca. 60 Eierlikör-Kugeln:
400 g Schokoladen-Biskuit-Kuchen
8 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g gemahlene Mandeln
350 g weiche Butter
400 g Zartbitter-Schokolade
200 g Schokoraspeln



Zubereitung

Schokokuchen mit den Händen fein zerbröseln. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben, mischen und 15 min. durchziehen lassen. Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade, Mandeln und Butter in einer Schüssel mischen. Biskuit-Kuchen unterrühren und mit den Händen alles schön verkneten.

Nun kleine Kugeln formen und durch die Schokostreusel wälzen, auf einen Teller legen und mindestens 1 Stunde kühlen.

Man kann statt Schokostreusel auch Kokosflocken nehmen

Leser-Tipp

1. Man kann statt Schokoraspeln auch Kokosflocken nehmen
2. Gut verpackt halten sich die Kugeln bis zu einer Woche im Kühlschrank

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kugeln mit Schokostreuseln](#)

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