

Eierlikör-Pistazien-Kugeln mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

200 - 250 g Vollmilch Kuvertüre
30 g Butter
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g gemahlene Pistazien
250 g weiße Kuvertüre
etwas Matcha-Teepulver
Pistazien zum Dekorieren



Zubereitung

Butter und Vollmilchschokolade bei geringer Hitze vorsichtig schmelzen. Die Hälfte der Pistazien unterrühren, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die restlichen Pistazien mit der Masse vermengen. Die Mischung einen Tag kaltstellen.

Am nächsten Tag die Kugeln formen. Kuvertüre schmelzen und Matcha-Teepulver darin auflösen. Die Pralinen in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen auf ein Backpapier legen und mit Pistazien bestreuen.

Leser-Tipp

Man kann etwas Kuvertüre dunkler einfärben und die Pralinen mit dünnen Fäden überziehen, sieh auch sehr schön aus.
einfach in der Zubereitung auch für ungeübte geeignet.

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

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