

Kokos-Kugeln mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

500 g Butterkekse
100 g Butter
2 EI ungesüßtes Kakaopulver
1 Pkg Vanillezucker
2 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Milch
100 g Kokosraspeln



Zubereitung

Die Butterkekse zerkleinern. Danach Butter, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut miteinander vermischen. Diese Masse mit den zerkleinerten Butterkeksen vermischen. Wenn der Teig zu trocken ist, mehr Milch oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Kleine gleichmäßige Pralinen-Kugeln formen.
Tipp: Zuvor die Hände mit Wasser anfeuchten.

Danach die Eierlikörpralinen in Kokosraspeln wälzen.

Die Eierlikörpralinen sofort für 20 min. in den Kühlschrank stellen.

Leser-Tipp

Ohne backen, sehr einfach und schnell zubereitet. In der Mitte gibt eine Sauerkirsche einen Überraschungseffekt.

[Link zum Rezept: Kokos-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