

Feiner Mandelkonfekt mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

ergibt etwa 25 Konfektkugeln:

150 g Puderzucker

300 g Mandeln, geschält

8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Kristallzucker



Butterbrotpapier

Zubereitung

Sofern die Mandeln noch nicht geschält sind, diese kurz in kochendem Wasser überbrühen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Mandeln enthäuten und mindestens einen Tag trocknen lassen. Die Mandeln im Prozessor (oder Mühle der Küchenmaschine) geben und ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe sehr fein mahlen. Den Puderzucker zugeben und alles gut vermengen. Nach und nach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und alles zu einer weichen Masse verkneten.

Mit einem Teelöffel jeweils gleichgroße Portionen auf die Handfläche geben und rasch zu Kugeln formen. Kristallzucker in einen tiefen Teller geben, Kugeln nacheinander hineingeben und rollen, bis sie rundum bedeckt sind. Mandelkonfekt in Butterbrot- papier am besten luftdicht, trocken und gekühlt aufbewahren.

Leser-Tipp

Wer keinen Prozessor hat, kann auch (allerdings bei einem etwas gröberen Ergebnis) gemahlene Mandeln kaufen.

[Link zum Rezept: Feiner Mandelkonfekt 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