

Beschwipste Eierlikör-Schoko-Happen mit Verpoorten Original

Zutaten

für ca. beschwipste Eierlikör-Schoko-Happen:

100 g Löffelbiskuits

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

120 g Zartbitterschokolade

ca. 30 g Kakaopulver



Zubereitung

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und so lange mit dem Wellholz darüberrollen bzw. draufklopfen bis alles sehr fein zerkrümelt ist. Das gewonnene „Löffelbiskuitsmehl“ in eine kleine Schüssel füllen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf geben und ca. 20 Minuten einweichen lassen. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade zur Löffelbiskuits-Eierlikör-Masse geben und gut vermengen.

Ein Schneidebrett (muss in den Kühlschrank passen!) mit Backpapier belegen und in einer Fläche von reichlich 18 cm mal 18 cm dick Kakaopulver aussieben. Die Masse mit dem Teigschaber gleichmäßig auf den Kakao verteilen und glattstreichen. Für ca. eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Das Backpapier mit gehärteter Masse vorsichtig vom Schneidebrett ziehen. Das Brett mit einem weiteren Stück Backpapier belegen und erneut ein Quadrat der genannten Größe Kakaopulver aussieben. Darauf die gehärtete Masse wenden.

Mit einem scharfen Messer 25 Quadrate schneiden (eines müsste die Größe von ca. 3,5 cm mal 3,5 cm haben). Die Eierlikör-Schoko-Happen auf Backpapier im Kühlschrank lagern.

[Link zum Rezept: Beschwipste Eierlikör-Schoko-Happen 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