

Eierlikör-Bällchen

Schnell gemachte Pralinen mit Eierlikör und Weinbrand, ein schönes Geschenk

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Konfektmasse:

200 g Löffelbiskuits
80 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
200 g Mascarpone
5 EL Eierlikör
5 EL Weinbrand

Außerdem:

etwa 70 g Löffelbiskuits
2 EL Weinbrand
25 g Vollmilchschokoladen oder Zartbitterschokolade

- 1 Konfektmasse:**
Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkrümeln. Weiche Butter mit Vanille-Zucker, Mascarpone, Eierlikör und Weinbrand in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst schaumig rühren und dann die Löffelbiskuitbrösel einrühren. Die Konfektmasse 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 2** In der Zwischenzeit die restlichen Löffelbiskuits ebenso zerbröseln.
- 3** Aus der Masse Kugeln formen und sofort in den Biskuitbröseln wälzen. Die Kugeln mit etwas Weinbrand beträufeln und nochmals in den Bröseln wälzen.
- 4** Die Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel fest verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Bällchen damit beliebig besprenkeln. Die Bällchen bis zum Verzehr kalt stellen.