

# Eierlikör-Kokos-Trüffel

Feine Eierlikör Trüffel Pralinen selber machen - Eierlikör Trüffel mit weißer Schokolade und Kokos zu Weihnachten.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g weiße Schokolade  
50 g weiche Butter  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 ml Eierlikör

### Außerdem:

etwa 50 g Kokosraspel

## Wie mache ich Eierlikör-Kokos-Trüffel?:

### 1 Vorbereiten:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in eine Rührschüssel geben. Die flüssige Schokolade, Vanillin-Zucker und Eierlikör hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse etwa 30 Min. kalt stellen.

### 2 Zubereiten:

Anschließend die Masse kurz aufschlagen. Kokosraspel auf einen flachen Teller geben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen von der Trüffelmasse abnehmen, auf die Kokosraspeln geben und darin wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Trüffel in Pralinenkapsel setzen.