

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

LIKÖR KUGELN

Zutaten:

1.25 dl	Vollrahm
300 g	Zartbitter Schokolade oder evtl. noch mit einem Beigeschmack
2 EL	Kakao
100 g	Haselnuesse, gemahlen
4 EL	Likör nach Wahl (zB Bailey's)
100 g	Puderzucker zum garnieren

Zubereitung:

Den Vollrahm aufkochen und dann die Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Die Masse abkühlen lassen.

Währenddessen die Haselnüsse (ohne Fett) in einer Pfanne anrösten und auch hier wieder etwas abkühlen lassen.

Die Nüsse der Schokoladen-Masse beugeben und gut unterrühren. Den Likör und den Kakao ebenfalls dazugeben, alles gut mischen und in den Kühlschrank für mind. 1 Stunde stellen.

Danach aus der Masse mit Löffeln oder einem Kugel-Ausstecher kleine Kügelchen formen und anschliessend in dem Puderzucker wälzen. Nochmals etwas abkühlen lassen.