Haselnuss-Likör-Kugeln

Das Rezept für die Haselnuss-Likör-Kugeln ist grade zur Adventszeit sehr beliebt. Da kommt Weihnachtsstimmung auf!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,5 h

Zutaten

30 Stk.	Pralinenkapseln
100 g	Staubzucker ((zum Bestäuben))

Für die Kugeln

130 g	Haselnüsse (gemahlen)
125 ml	Cremelikör (z.B. Dooleys, Baileys, Amarula usw.)
50 g	Butter
200 g	Kuvertüre (weiße)

Zubereitung

1. Für die Haselnuss-Likör-Kugeln die Haselnüsse mit dem Likör in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Schüssel im Anschluss in den Kühlschrank stellen.

2. Nun die weiße Kuvertüre mit der Butter über einem heißen Wasserbad, unter Rühren, zum Schmelzen bringen, bis man eine glatte Masse hat. Die Schokolade zu der Nuss-Masse geben und gut miteinander verrühren. Die Masse sollte mindestens 5 Stunden im Kühlschrank durchkühlen, besser wäre es aber über Nacht.

3. Nun mit einem Teelöffel ca. 15g schwere Stücke abstechen, diese mit den Händen zügig zu Kugeln formen und im Anschluss in Staubzucker wälzen. Die Kugeln in eine Pralinenkapsel

setzen und servieren. Die Haselnuss-Likör-Kugeln unbedingt kühl aufbewahren. Die Masse ergibt ca. 30 Kugeln.

Tipp

Die Haselnuss-Likör-Kugeln lassen sich schick verpackt prima verschenken.