Amarettokugeln

Das Rezept von den Amarettokugeln ist nicht nur zur Adventszeit gefragt. Schön verpackt, lassen sie sich prima verschenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

Für die Kugeln

150 g	Biskotten
50 g	Mandeln (gemahlene)
65 g	Butter
35 ml	Schlagobers
60 ml	Amaretto Likör

Zum Dekorieren

25 g	Vollmilchkuvertüre
25 g	Zartbitterkuvertüre
25 g	Kuvertüre (weiße)
Nach Belieben	Kokosfett
Nach Belieben	Backkakao

Zubereitung

1. Für die Amarettokugeln die Biskotten zerbröseln. Dazu am besten die Biskotten in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder ähnlichem drauf hauen, bzw. platt walzen.

2. Die Kekskrümel in eine Schüssel geben und die gemahlenen Mandeln hinzufügen. Nun die

Butter schmelzen und ebenfalls hinzufügen. Jetzt noch das Schlagobers und den Amaretto hinzufügen und alles gut mit den Knethaken eines Mixers verkneten.

3. Aus der Masse ca. 23 Kugeln (je ca.15g) formen, diese auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller setzen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Zum Dekorieren die verschiedenen Sorten Schokolade über einem heißen Wasserbad temperieren. Sollte die Schokolade zu dickflüssig sein, ein wenig Kokosfett mit einrühren. Nun die Kugeln mit der Schokolade überziehen und auf Backpapier trocknen lassen. Die Amarettokugeln kühl aufbewahren und wer mag, kann sie in Pralinenkapseln servieren.

Tipp

Die Amarettokugeln lassen sich besonders gut mit Schokolade überziehen, wenn man sie vorher ca. 10 Minuten ins Gefrierfach gibt.