Ingwer-Kugeln

Auf der Suche nach einem kulinarischen Mitbringsel für liebe Freunde? Dann ist hier die Lösung: Das Rezept für Ingwer-Kugeln ist ebenso einfach wie lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Biskuitboden (fertigen)
120 ml	Kokoslikör
200 g	Kuvertüre (weiße)
50 g	Ingwer (kandierten)
8 EL	Kokosraspeln (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die Ingwer-Kugeln den Biskuitboden grob zerteilen und dann fein zerkrümeln. Mit Kokoslikör tränken. Kandierten Ingwer sehr klein hacken. Kuvertüre grob hacken.

2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kuvertüre in einer Schüssel über diesem Wasserbad zum Schmelzen bringen, dabei immer wieder umrühren.

3. Kuvertüre mit dem Ingwer und der Biskuitmasse vermengen. Aus dem Teig kleine walnussgroße Kugeln formen und diese in den Kokosraspeln wälzen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Gut verpackt sind die Ingwer-Kugeln im Kühlschrank ca. 1 Woche lang haltbar.