Liebesknochen mit Kokos

Die Liebesknochen mit Kokos sind leckere Happen für zwischendurch. Ein Rezept, das man grade zur kühleren Jahreszeit öfter mal anbieten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,6 h

Zutaten

500 g	Biskotten (ca. 50 Stück)
250 g	Mascarpone
2 EL	Nuss-Nougatcreme
2 EL	Cremelikör (z.B. Baileys, Amarula,Dooleys u.s.w.)
50 g	Staubzucker
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Kokosette

Zubereitung

1. Für die **Liebesknochen mit Kokos**, Mascarpone, Nuss-Nougatcreme, den Likör und den Staubzucker in eine Schüssel geben und verrühren.

2. Dann 2 Biskotten nehmen und auf eine der beiden (auf der Unterseite) etwas Creme auftragen. Das geht am einfachsten mit einem Spritzbeutel. Dann die zweite Biskotte darauf legen und leicht andrücken.

3. Diese nun ganz kurz nur in dem Schlagobers wälzen, damit sie überall befeuchtet sind.

4. Anschließend die Knochen ringsherum mit Kokosette bedecken. Die Liebesknochen sollen

nun (am besten über Nacht) kühl gelagert durchziehen. Die Menge ergibt ca. 25 Stück, je nach dem wie viel Creme man aufträgt.

Tipp

Die Liebesknochen mit Kokos schmecken auch, wenn man den Likör durch etwas Rumaroma ersetzt. Wenn Kinder mitessen, bitte den Alkohol durch Milch ersetzen.