

Amaretto - Kugeln 1

Kategorien: Plätzchen, Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 40 Portionen

2	Essl.	Sahne
80	Gramm	Butter
200	Gramm	Weisse Schokolade
6	Scheiben	Zwieback
4	Essl.	Amaretto
6	Essl.	Mandeln; gehackt
		Mandelblaettchen; geroestet
		Zum Verzieren

Anleitung:

Sahne im Wasserbad erhitzen und Butter dazugeben. Weisse Schokolade darin schmelzen lassen. Zwiebacke fein zerbroeseln, mit Amaretto betraeufeln. Die abgekuehlte Schokoladenmasse untarruehren und die Mandeln untermischen. Etwa eine Stunde kuehl stellen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Mandelblaettchen wenden. Im Kuehlschrank aufbewahren - hoechstens eine Woche lang.

Als Variante kann man auch fuer die weisse Schokolade Zartbitterschokolade und gleichzeitig fuer den Amaretto Weinbrand nehmen. So erhaelt man Weinbrandkugeln. Zum Verzehren eignen sich hier ebenfalls Mandelblaettchen oder aber Kokosraspeln.