

Baileys - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 50 Stck.

100	Gramm	Erweichte Vollmilchschokolade
100	Gramm	Erweichte Schokolade
40	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Crème fraîche
40	Gramm	Puderzucker
75	ml	Baileys Irish Cream
20	Gramm	Löffelbiskuits

Anleitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, auf Körperwärme abkühlen lassen, alle anderen Zutaten einrühren, zum Schluss die Löffelbiskuits zerbröseln und einkneten. 1 Stunde kalt stellen. Aus der Masse Kugeln formen und in Staubzucker, Schokostreuseln oder Kakao etc. wälzen.