

Kuchen und Gebäck

Löffelbiskuit - Bällchen mit Pfiff

Zutaten:

Konfektmasse:

- 275 g Löffelbiskuits
- 80 g sehr weiche Butter
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- 200 g Mascarpone
- 5 EL Eierlikör
- 7 EL Weinbrand

Zubereitung:

- 200 g der Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerkrümmeln.
- Weiche Butter mit Vanille-Zucker, Mascarpone, Eierlikör und 5 EL Weinbrand in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät zunächst schaumig rühren und dann die Löffelbiskuitbrösel einrühren. Die Konfektmasse 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- In der Zwischenzeit die restlichen Löffelbiskuits ebenso zerbröseln. Aus der kalten Masse Kugeln formen und sofort in den Biskuitbröseln wälzen. Die Kugeln mit etwas Weinbrand beträufeln und nochmals in den Bröseln wälzen.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Bällchen damit beliebig besprenkeln. Die Bällchen bis zum Verzehr kalt stellen.

Eindeutige ID: #1051

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:07