

Amaretto-Konfekt

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Masse:

100 g gesiebter Staubzucker
100 g geriebene Schokolade
100 g geriebene Mandeln
6 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Wälzen:

100 g gemahlene Mandeln

1 Masse:

Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu teigiger Konsistenz verkneten. 1 Std. kalt stellen.

Aus der Masse nussgroße Kugeln rollen; dabei die Hände mit Amaretto befeuchten.

2 Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Kugeln in Glasur tunken und sofort in Mandeln wälzen.

3 Nach dem Erstarren der Glasur gekühlt aufbewahren.