

# Crisp-Likörkugeln

ca. 25 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Konfekt-Masse:

- 50 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
- 1 EL weiche Butter
- 100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
- 50 g zerbröselte Butterkekse
- 1 EL Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)
- 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Zum Bestreuen:

- Staubzucker

## 1 Konfekt-Masse:

Kuvertüre mit Butter und Nougat verrühren. Die Butterkekse unterrühren und den Likör einrühren. Die Masse ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Von der Masse kleine Kugeln formen und in Raspelschokolade wälzen.

## 3 Zum Bestreuen:

Die Likörkugeln mit Staubzucker leicht bestreuen und in Papierförmchen geben.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Likörkugeln können auch mit Cointreau statt Baileys zubereitet werden.
- Das Konfekt ist gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.
- Ohne Staubzucker eignet sich das Konfekt hervorragend zum Einfrieren.