

# Eierlikör-Konfekt

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



## Zutaten:

**Eierlikör-Konfektmasse:**  
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
150 ml Eierlikör

**Zum Verzieren:**  
16 Mini-Butterkekse mit  
Schokolade  
16 Mini-Papierbackförmchen  
Dr. Oetker Schoko Zebra  
Röllchen

## 1 Eierlikör-Konfektmasse:

Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. 4 EL vom Eierlikör mit der Gelatine verrühren. Den übrigen Eierlikör einrühren. Die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte beliebige Silikonform für Konfekt füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Masse ca. 2 Std. kalt stellen.

## 2 Zum Verzieren:

Das Konfekt aus der Form lösen und mit den Keksen in Papierförmchen geben. Mit Zebra-Röllchen verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Eierlikör-Konfektmasse kann auch in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form gegossen werden. Nach dem Erkalten stürzen und in Würfel schneiden.