

# Baileys Kugeln

Baileys Kugeln als Geschenk - einfach zubereitet, gross in der Wirkung.

Vorbereitungszeit 5 Min.

Zubereitungszeit 10 Min.

Kühlzeit 1 Std.

Arbeitszeit 1 Std. 15 Min.

Portionen: 30 Stück

## Zutaten

- 12 Stück Löffelbiskuit ca. 100 g
- 80 g Baileys
- 200 g Schokolade weiss
- 75 g Butter

## Dekoration

- etwas Kakaopulver ungesüsst



## Anleitungen

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Löffelbiskuit in einen Mixer geben und fein mahlen. Anschliessend die zerlassene Butter, die zerkleinerte Schokolade und den Baileys hinzugeben und weiter mixen. Dies kann bis zu 2 Minuten dauern, je nachdem wie fein ihr die Schokolade beigegeben habt. Umso feiner gehackt, umso schneller eine homogene Masse.

Die Masse nun für mindestens 1 Stunde kühl stellen, wenn es eilt dann 20 Minuten in den Tiefkühler. Nach der Kühlzeit könnt ihr mit den Händen Kugeln formen. Unsere Kugeln waren ca. 15 g schwer. Ihr könnt das Gewicht nach eigenen Wünschen wählen. Zum Schluss wälzt ihr die Kugeln in ungesüsstem Kakao. Da ich nicht allzu gerne Zuviel Kakaopulver daran habe, habe ich sie nachher noch mit Hilfe eines Teesiebes leicht gesiebt. Ich habe ungesüssten Backkakao verwendet, ihr könnt aber ein beliebiges Kakaopulver nehmen.

Solltet ihr keinen Mixer haben, könnt ihr die Biskuits in einen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Achtet darauf, dass die Brösel fein sind. Nehmt die grossen Stücke heraus und zerkleinert diese bei Bedarf noch zusätzlich. Vermischt diese nun mit der geschmolzenen Butter und der ebenfalls geschmolzenen weissen Schokolade und dem Baileys. Nun wie oben beschrieben kühlstellen, Kugeln formen und im Backkakao wälzen.

## Notizen

Die Kugeln solltet ihr im Kühlschrank aufbewahren. Sie sind so ca. 2-3 Wochen haltbar. Evtl. auch etwas länger, jedoch überleben sie bei uns nie so lange, denn das Leben isst bunt!