

Eierlikörpralinen

Zutaten | ca. 30 Stück

200 g	weiße Schokolade
50 g	Butter
80 ml	Eierlikör
	Mark einer Vanilleschote
100 g	Kokosraspeln

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Butter, Eierlikör, geschmolzene Schokolade und Vanillemark in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
- Die Masse eine Stunde kalt stellen.
- Aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal kurz aufschlagen.
- Mit Teelöffeln kleine Portionen abstechen, in Kokosraspeln wälzen und vorsichtig zu Kugeln formen.

Tipp:

Kühl aufbewahren und bald verzehren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 14,4 g = 1 Praline:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
77,4 kcal.	5,76 g	5,21 g	7,03 g	16,1 mg