



# Baileys Kugeln

...eine Nascherei zum punkten...

einfach / Arbeitszeit 45 Minuten / ergibt ca.35 Kugeln

12 Löffelbiskuits, halbiert  
200g weisse Schokolade, in Stücken  
80g Butter, zimmerwarm  
80g Baileys  
Kakaopulver zum darin wenden

1. Löffelbiskuit in den Mixtopf geben, 6 Sek. Stufe 7,5 fein mahlen (evtl. für weitere 3 Sek. wiederholen) in eine 1L Schüssel umfüllen.
  2. Schokolade in den Mixtopf geben, 7 Sek. Stufe 8 zerkleinern und zu den gemahlene Biskuits geben.
  3. Butter in den Mixtopf geben, 4 Min. 45°C, Stufe 2 schmelzen. Gemahlene Löffelbiskuits und zerkleinerte Schokolade zur geschmolzenen Butter in den Mixtopf geben.
  4. Baileys dazugeben und alles 20 Sek. Stufe 3 zusammenfügen. Die Masse 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
  5. Nach der Kühlzeit mit Teelöffel etwas Masse abstechen, in der Handfläche zu Kugeln formen und anschliessend im Kakaopulver wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.  
(Ich mache die Kugeln gerne etwas kleiner)
- Pralinchen in Pralinenkapseln legen und im Kühlschrank aufbewahren.

## Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

Das Rezept ist von foodwerk.ch von mir auf den Thermomix® umgeschrieben.

