

Baileys Kugeln, ergibt ca. 75 Stk

Zutaten:

300 g Spekulatius

600 g weiße Schokolade

125 g Baileys Likör

125 g Sahne

Kakao Pulver zum verzieren

Zubereitung im Thermomix:

Die Spekulatius Kekse in den Thermomix geben und ca. 15 Sek / Stufe 10 zerkleinern und dann in eine Schüssel umfüllen.

Nun die zerkleinerte Schokolade in den Mixtopf geben und ebenfalls ca. 15 Sek / Stufe 10 zerkleinern. Evtl. mal mit dem Spatel umrühren, so dass alles schön zerkleinert ist.

Dann den Spekulatius wieder dazu geben, Baileys und Sahne zufügen und ca. 10 Sek / Stufe 4 miteinander vermengen.

Zubereitung in der Kenwood CC Gourmet:

Den Multizerkleinerer aufsetzen und als erstes mit dem Messer auf Stufe 3 die Spekulatius zerkleinern.

Diese dann in die große Glasnixe umfüllen.

Dann die Scheibe 2 einsetzen und die Schokolade auf Stufe 4 zerkleinern.

Dann die Spekulatius mit der Schokolade, der Sahne und dem Baileys in den Topf geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 vermengen. Am Ende nochmals mit dem Spatel gut durchrühren, so dass sich alles vermischt hat.

Jetzt geht es weiter, für beide gleich:

Die Masse im Kühlschrank erkalten lassen. Nachher Kugeln daraus formen und in Kakaopulver wenden. Am besten im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺