

# EIERKÖR-TRÜFFEL

von Bettina Faoro

für 40 Stück

50 g Butter  
200 g weiße Schokolade  
100 g Kokosflocken  
125 ml Eierlikör

Kokosflocken und Eierlikör mischen und durchziehen lassen.

Die weiße Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und zur Eierlikörmischung geben.

Das Ganze ca. 30 Min. gut durchkühlen lassen.

Anschließend kleine Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.

Die Trüffel müssen dann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Gutes Gelingen!

