

## Amaretto - Kugeln mit Zwieback

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Stück

80	Gramm	Butter
200	Gramm	Schokolade - weiß
2	Essl.	Sahne
6	Essl.	Mandeln - gehackt
4	Essl.	Amaretto- Likör
6		Zwieback

### Anleitung:

Sahne im Wasserbad erhitzen, Butter zufügen. Anschließend die weiße Schokolade darin schmelzen. Abkühlen lassen. Zwieback sehr fein zerbröseln und mit Amaretto beträufeln. Die noch weiche Schokoladenmasse unter den Zwieback rühren, mit den Mandeln gut vermischen und ca. 60 Min. kalt stellen. Danach kleine Kugeln formen.

Tipp: Die Kugeln sind im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

45 min Zubereitung

548 kcal / 100g 2.191 kcal / Stück 400 g / Stück

fett 42 %