

Baileyskugeln



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
100 ml	Baileys	
40 g	Butter	
125 g	Kokosette	
220 g	weiße schokolade, gehackt	
50 ml	Schlagobers	
30 g	Kokosette zum Wälzen	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	30
Koch und Ruhezeit	150
Gesamtzeit	180

Zubereitung

1. Für die köstlichen Baileyskugeln zuerst den Baileys und das Kokosette in einer Schüssel gut verrühren und für ca. 40 Min. durchziehen lassen.

2. Nun die Butter mit dem Schlagobers und der Schokolade über Dampf (Wasserbad) erwärmen bzw. schmelzen lassen.
3. Die weiße, geschmolzene Schokolade kommt nun zur Baileys-Kokosmasse. Bei Zimmertemperatur erkalten lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen (für ca. 2 Stunden).
4. Danach die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Kugeln formen (mit befeuchteten Händen).
5. Die Baileys Kugeln in Kokosette wälzen. Nach Wunsch in Papierförmchen geben und bis zum Verzehr kalt stellen.

Revision #1

Created 15 November 2023 07:44:44 by Andre

Updated 15 November 2023 07:51:42 by Andre