

Rezept

Irish-Cream-Kugeln

Ein Rezept von Irish-Cream-Kugeln, am 17.04.2024

Zutaten

1 Ei	140 g Mehl
40 g Zucker	90 g Margarine
3 EL Whiskey-Sahne-Likör (ersatzweise Milch)	1 Prise Salz
2 EL Kakaopulver	80 g Nougat
75 g Haselnusskrokant	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Ei trennen, das Eiweiß beiseitestellen. Mehl, Zucker, Margarine, Eigelb, Likör, Salz und Kakao zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Aus dem Teig auf bemehlter Arbeitsfläche eine ca. 2 cm dicke Rolle formen und diese in 35 Stücke schneiden.
2. Den Nougat in 35 Würfel schneiden. Jeden Nougatwürfel in die Mitte einer Teigportion drücken und diese zu einer Kugel formen, die den Nougat umschließt. Jede Kugel zuerst im Eiweiß, dann im Haselnusskrokant wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.