



Edler Eierlikör Pralinen



Zutaten

Zutaten für den Teig:

40 g Weizenmehl
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver
84 g Staubzucker
½ Pck. Vanillezucker
80 ml geschmacksneutrales Öl
65 ml ECKES Edler Eierlikör
2 Eier
200 g Frischkäse

Zutaten für die Glasur:

200 g Weiße Schokolade mit Crisp
30 g geschmacksneutrales Öl

Teig

Alle Zutaten, bis auf den Frischkäse, für den Teig in einer Schüssel ein paar Minuten lang schlagen. Auf einem gefetteten kleinen Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und erkalten lassen. Anschließend in eine Schüssel zerbröseln und mit dem Frischkäse zu einer klebrigen Masse verkneten. Mit den Händen kleine Kugeln formen und für ein paar Stunden kaltstellen.

Glasur

Für die Glasur Schokolade mit dem Öl langsam schmelzen und gut verrühren. Die ECKES Edler Eierlikör Pralinen mit Hilfe einer Gabel darin tunken und auf der Arbeitsfläche fest werden lassen.