

EIERLIKÖR-KONFEKT: EINFACH & SCHNELL

Posted on 28. März 2018



Habt ihr schon alle Leckereien und Osterpresente beisammen? Wenn nicht habe ich heute für euch noch eine last minute Geschenk-Idee: Eierlikör-Konfekt. Es schmeckt super lecker und ist sehr schnell und einfach zubereitet...



Ihr braucht nicht allzu viele Zutaten und die Zubereitung ist kinderleicht. In Prinzip braucht ihr nur alle Zutaten mixen und nach kurzer Kühlzeit könnt ihr schon kleine Kugeln daraus formen. Noch in Kakao wälzen - fertig! Hört sich doch ganz unkompliziert an, oder?

Da ich das Eierlikör-Konfekt zu Ostern verschenken möchte, musste ich in den letzten Tagen schon sehr aufpassen, dass mir nicht alles vorher aus dem Kühlschrank gemopst wird. Falls ihr noch andere Rezepte zum Verschenken sucht, könnt ihr gerne [hier](#) mal stöbern. Uns schmeckt dieses Eierlikör-Konfekt jedenfalls richtig lecker, obwohl das Rezept ja eigentlich ziemlich simpel ist. Damit kann übrigens auch prima ein kleiner Rest Eierlikör verbraucht werden, sofern ihr diesen nicht trinken wollt... ;-)



Zutaten für die Eierlikör-Konfekt:

(für ca. 60 Stück)

- 100g Butterkekse
- 200g weiße Schokolade mit Crisp (einfache weiße Schokolade geht auch)
- 100g [Eierlikör](#) (oder 60 g Eierlikör und 30g Sahne falls der Eierlikör sehr scharf ist)
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 1/2 Tl [selbstgemachtes Orangenaroma](#) oder Orangenschalenabrieb oder 2-3 Tropfen [Orangenöl](#)
- optional: 1 El Puderzucker (mir war es ohne süß genug)
- etwas Kakaopulver (Backabteilung) zum wälzen

Eierlikör-Konfekt zubereiten:

1. Butterkekse in Stücken in einen Mixer oder in eine Moulinette ö. ä. geben und zerkleinern.
2. Die Schokolade fein reiben.
3. Die Keksbrösel und die geriebene Schokolade mit den restlichen Zutaten gründlich

vermischen (gerne KURZ im Mixer).

4. Umfüllen und im Kühlschrank etwas fester werden lassen (ca. 30 Minuten reichen).
5. Danach zu kleinen Kugeln formen (etwa in der Größe von Marzipankartoffeln) und in Kakao wälzen. (Den Kakao dazu am besten vorher durch sieben).
6. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält das Eierlikör-Konfekt mindestens 4 Wochen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Butterkekse in Stücken den Mixtopf geben und für 5-6 Sek./ Stufe 6 zerkleinern, danach umfüllen.
2. Anschließend die weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und ebenfalls für 6 Sek./ Stufe 7 zerkleinern.
3. Nun wieder die Keksbrösel hinzugeben und für 5 Sek./ Stufe 3/ Linkslauf mischen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 15 Sekunde/ Stufe 4/ Linkslauf zu einer geschmeidigen Masse vermischen.
5. Umfüllen und im Kühlschrank etwas fester werden lassen (ca. 30 Minuten reichen).
6. Danach zu kleinen Kugeln formen (etwa in der Größe von Marzipankartoffeln) und in Kakao wälzen. (Den Kakao dazu am besten vorher durch sieben).
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält das Eierlikör-Konfekt mindestens 4 Wochen.

