

MASCARPONE-ROSEN KUGELN

ZUTATEN für ca. 60 Stück

250 g Mascarpone
100 g weiche Butter
1 P. Vanillezucker
6 EL weißer Schokoladelikör (alternativ Baileys,
Eierlikör oder einen Mix aus halb Cognac, halb Amaretto)
250 g Biskotten



100 g weiße Schokolade, grob gerieben
2 EL getrocknete Rosenblütenblätter

ZUBEREITUNG

- Mascarpone mit weicher Butter, Vanillezucker und Likör mit dem Mixer verrühren.
- Biskotten zerbröseln und unter die Masse rühren. Masse ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Mit Hilfe eines Tee- oder Messlöffels kleine Portionen von der Masse abstechen und mit den Händen zu Kugeln rollen.
- Die Rosenblütenblätter in kleine Stückchen schneiden und unter die Schokoladeflocken mischen. Die Mascarponekugeln darin einrollen.

TIPP

Die Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.
Alternativ können die Kugeln auch in dunkle Schokoladeflocken oder Kokosflocken gewälzt werden.

