



Printenkugeln mit Likör

von Tanja/Mental Power



Zutaten

- 300 gr Kuvertüre (Zartbitter und Vollmilch)
- 600 gr Kräuterprinten
- 1 EL Sauerkirsch-Likör

Zubereitung

1. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
2. Kräuterprinten im Mixer pulverisieren, mit dem Likör beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen.
3. Dann die Kuvertüre unter die Printen-Mischung geben und durchkneten.
4. Den Teig mit angefeuchteten Händen zu kirschgroßen Kugeln formen und anschließend in Kakao oder Trinkschokolade wälzen.

Kühl lagern!

Guten Appetit! ☺