

Läckerli-Schraps-Kugeln

Ergibt 24 Stück



REZEPT

70 g Frischkäse
70 g Mascarpone
200 g Löffelbiskuits
250 g Basler Läckerli Original
50 g gemahlene Haselnüsse
90 g Butter
50 g dunkle Schokolade,
z. B. Läckerli Huus Grand Cru
Madagaskar
2–4 Esslöffel Milch

ZUBEREITUNG

- 1 Frischkäse und Mascarpone miteinander verrühren. Aus der Masse 24 kleine Kugeln formen und auf einen mit Klarsichtfolie belegten Teller geben. Für mindestens 2 Stunden in den Tiefkühler geben und die Kugeln gefrieren lassen.
- 2 Löffelbiskuits fein mahlen. Läckerli ebenfalls möglichst fein mahlen. 50 g der Läckerli beiseite stellen. Die restlichen Läckerli mit Löffelbiskuits und Haselnüssen in eine Schüssel geben und mischen.
- 3 Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
- 4 Geschmolzene Butter und Schokolade unter die gemahlene Läckerli-Mischung rühren. Nun nur so viel Milch beifügen, bis eine leicht feuchte und formbare Masse entstanden ist. Damit sie zusammenhält, darf sie weder zu trocken noch zu feucht sein.
- 5 Zum Formen der Schraps-Kugeln etwas Masse auf der Handfläche zu einem Taler formen. Gefrorene Frischkäsekugel darauf legen, mit der Masse umschliessen und zu einer Kugel formen. Die Schraps-Kugeln zum Schluss in den beiseite gestellten gemahlene Läckerli wälzen. Bis zum Servieren kühl stellen (mindestens 1 Stunde), damit der gefrorene Kern auftauen kann.



Dieses köstliche Rezept stammt von Sabina Mustafikj, Mitarbeiterin Produktion.

Läckerli-Schraps-Kugeln



TIPP

Am besten lassen sich Läckerli und Löffelbiskuits mit einem Cutter mahlen. Alternativ eignet sich auch ein Blender oder grosser Standmixer.

