Tiramisu-Kugeln - himmlisch einfaches Rezept

15 Min		15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 34 Stück

- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Mascarpone
- 1 TL lösliches Espressopulver
- 30 ml Amaretto-Likör (alternativ alkoholfreier Amaretto oder Apfelsaft)
- 2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Zerbrösel die Löffelbiskuits mit der Küchenmaschine oder indem du sie in einen Gefrierbeutel füllst und mit dem Nudelholz überrollst.
2. Gib den Mascarpone, den Amaretto und das Espressopulver dazu und verknete die Zutaten
3. Forme etwa 34 kleine Bällchen. Wälze die Tiramisu-Kugeln in Kakaopulver. Hebe sie bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Nährwerte pro Portion: 40 kcal | KH 5 g | E 0,6 g | F 1,6 g