

Tiramisu-Kugeln - himmlisch einfaches Rezept

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



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

