

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Mascarponekugeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Alkohol, Kekse, Weihnachten, Backen

---

150 g	Mascarpone	1	Essl. Löskaffee
50 g	Weiche Butter	3	Essl. Amaretto (Mandellikör)
150 g	Zerkleinerte Biskotten	50 g	Weißer Schokolade, gerieben
1	Pack. Vanillinzucker		

---

1. Alle Zutaten zu einer kompakten Masse vermengen.
2. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.
3. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in weißer Schokolade wälzen, in Papiertütchen servieren.

**Tipp:** Weiße Schokolade lässt sich besser reiben, wenn man sie vorher ins Tiefkühlfach legt