

Teufelspillen

Zubereitung

Die gut abgetropften Kirschen mit Schnaps vermischen und verschlossen 48 Std. ziehen lassen. Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer zu teigiger Konsistenz verkneten. 1 Std. kalt stellen. Die Masse zu walnussgroßen Stücken formen und etwas flach drücken. Eine abgetropfte Schanpskirsche darauf legen und die Masse vorsichtig um die Kirsche zusammendrücken. Mit leicht angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und in Schokolade wälzen.



Zutaten

30 Stk. entkernte
Kompottkirschen

1/16 l Kirschnaps

150 g Staubzucker

200 g geröstete und
geriebene Haselnüsse

100 g geriebene
Kochschokolade

1 geriebene Kochschokolade

Becher Dr. Oetker Decor
Punschglasur

5 EL Kirschnaps

100 g geriebene
Kochschokolade