



### Zutaten für ca. 16 Stück

100 g Löffelbiskuits  
40 g Butterkekse  
60 ml Baileys  
50 g weiche Butter  
150 g weiße Kuvertüre  
Kokosraspeln



### Baileys-Kokos-Kugeln

#### Zubereitung

Löffelbiskuits und die Butterkekse fein zerbröseln. Die Brösel mit dem Baileys und der Butter (ich habe ca. 30 g geschmolzene Butter und 20 g zimmerwarme Butter genommen) verkneten.

Die Kuvertüre in einem Topf über dem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen lassen und unter die Masse rühren. Die Masse ca. 1 Stunde kühlstellen. Momentan eignet sich der Balkon sehr gut dafür. Daraus kleine Kugeln im Durchmesser von ca. 3 cm rollen.

Kokosraspeln auf einen Teller geben und die Baileys-Kugeln in den Kokosraspeln wälzen. In kleine Papierförmchen legen und kühl und trocken aufbewahren.