



## Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 15. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Andrea Köbler aus Titting - sie stellt ihre Eierlikörkugeln vor

### Zutaten

2 Päckchen Butterkekse  
150 g Butter  
200 ml Eierlikör  
100 g gemahlene Walnüsse  
Schokoladenkuvertüre

### Zubereitung

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Die Butter schaumig rühren und mit den Keksen, dem Eierlikör und den Nüssen vermischen. Aus der geschmeidigen Masse kleine Kugeln formen und diese im Kühlschrank etwas fest werden lassen.

Anschließend die Kugeln in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf Butterbrotpapier zum Trocknen auslegen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Andrea Köbler