Nah&Frisch



Dr. Oetker, Backen macht Freude 24 | Professional

Teufelspillen

Dessert | Süße Gerichte

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 Kirschschnaps
- 150 g Staubzucker
- 200 g geröstete und geriebene Haselnüsse
- 100 g geriebene Kochschokolade
- 1 geriebene Kochschokolade
- Becher Dr. Oetker Decor Punschglasur
- 5 EL Kirschschnaps
- 100 g geriebene Kochschokolade