

# Backtrennmittel

Rezept von Karin AM

## **Zutaten:**

25 g neutrales Öl

25 g weiches Ceres/Palmin (Zimmertemperatur) – *Alternativ wer kein Palmöl verwenden möchte, durch Butterschmalz ersetzen.*

25 g Mehl.

## **Zubereitung:**

In der Gewürzmühle gut mixen und im Kühlschrank aufbewahren, sonst trennen sich die Zutaten wieder.

*Tipps Steffi G.: Bei größeren Mengen Flexielement verwenden, dann 35 Grad einstellen* □

---

# Eierlikörkugeln



Rezept und Foto von Melanie Gläser

## **Zutaten:**

150 ml Eierlikör ( + – je nach Geschmack)

200 gr weiße Schokolade

75 gr Kokosfett (z.B. Palmin)

ca. 1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln kurz zerkleinert

Kokosraspeln zum wälzen

### **Zubereitung:**

1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln zerkleinern.

Die Schokolade klein brechen und mit dem Kokosfett in die CC geben.

Mit dem Flexi bei Stufe 1 bei 60°C schmelzen.

Anschließend Eierlikör und Kokosraspeln unterrühren. Wem dies nicht süß genug ist, kann noch etwas selbstgemachten Puderzucker zugeben. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank geben.

Wenn die Masse fest genug ist kleine Kugeln draus formen und diese in Kokosraspel (alternativ: Schokolade) wälzen. Wer sie etwas feiner haben möchte zerkleinert auch diese Kokosraspeln vorher in der Gewürzmühle.

Tipp von Melanie: Den Eierlikör kann man auch selber machen...

<https://www.facebook.com/notes/backen-und-kochen-mit-kenwood/eierlik%C3%B6r/387520431408136>

Ich habe beim Eierlikör als Alkohol Vodka genommen und die Menge auf meinen eigenen Geschmack angepasst.

Wer kein Kokos mag kann statt weißer Schokolade auch weiße Crisp Schokolade nehmen und dafür die Kokosraspeln in der Masse weg lassen. Die Kugeln können anschl. auch in geraspelter Schokolade statt Kokosflocken gewälzt werden.