



KAMBLY BRETZELI-KUGELN

Zubereitung: 25 Minuten

Kühlzeit: etwa 2 Stunden

Zutaten (für 20–25 Kugeln)

- 1 Packung Kambly Bretzeli (28 Stück)
- 20 g Pistazien, gehackt
- 50 ml Limoncello
- 20 g Butter
- 100 g weisse Schokolade
- Pralinenförmchen

Zubereitung

1. Bretzeli in einem Beutel zerkleinern. 100 g zerkleinerte Bretzeli mit dem Limoncello und 15 g Pistazien vermischen. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Mit der Bretzelimischung vermischen. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde fest werden lassen.

2. Restliche Bretzelikrümel und Pistazien mischen und in einen tiefen Teller geben. Von der festen Masse löffelweise Kugeln abstechen und formen. In den Bretzeli und den Pistazien wälzen und in Pralinenförmchen legen. Nochmals kühl stellen.

Tipp: Als Variante statt weisser Schokolade dunkle Schokolade einsetzen und dabei den Limoncello mit Peperoncini-Likör ersetzen.