

# Tiramisu Kugeln



## Zutaten

- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Mascarpone
- 2–3 EL Kaffee
- 2 EL Zucker
- Kakaopulver

## Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (z. B. in einem Beutel mit einem Nudelholz).
2. Die Brösel mit Mascarpone, Kaffee und Zucker vermengen, bis eine formbare Masse entsteht.
3. Aus der Masse kleine Kugeln formen.
4. Die Kugeln anschließend in Kakaopulver wälzen.
5. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sie fest werden.



**Zubereitungszeit**  
ca. 10 Minuten



**Portionen**  
6 Stück



**Backzeit**  
10 Minuten

*Guten Appetit*