

Weihnachtsgebäck Rezepte

Schokoladenkugeln Trüffel

Gattung: Gebäck, Backen, Praline, Schokolade, Weihnachten

400 g	Zartbitter- oder - Vollmilchkuvertüre	- Weinbrand, Rum, L Kakaopulver
100 ml	Sahne	Pralinenkapseln aus Papier
1 Essl.	Vanillesirup oder	

Die Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Sahne aufkochen, abkühlen lassen bis sie lauwarm ist und unter ständigem Rühren mit der Kuvertüre gut vermischen.

Die Masse abkühlen lassen, danach den Vanillesirup oder Alkohol unterrühren, das ganze mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät 5 Minuteniterrühren, bis die Masse locker wird.

Anschließend 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie so steif und fest ist, dass man sie formen kann.

Eine dicke Schicht Kakaopulver auf ein Tablett sieben. Je einen Löffel der Masse abnehmen und mit einem zweiten auf die Kakaoschicht setzen.

Die Fingerspitzen mit etwas Kakao bestäuben und jedes Stück zu einer Kugel formen, in Pralinenkapseln setzen.