Schoko-Trüffel

Die feinen Schoko-Trüffel duften wunderbar nach Honig und schmecken auch außerhalb der Weihnachtssaison. Das Rezept ist nicht schwierig, man muss nur lange und gründlich rühren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Bitterschokolade
30 g	Butter
25 g	Honig
1 Packung	Kakaopulver
150 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Schoko-Trüffel zunächst die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Das Schlagobers in einen Topf füllen, Honig zufügen und zum Kochen bringen, dabei gut rühren. Topf vom Herd nehmen und ein Drittel dieser Mischung gleichmäßig über die Schokolade gießen.

2. Mit dem Rührgerät die Schokoladenmasse gut durchschlagen, dann Zug um Zug kleine Mengen der restlichen Schlagobers-Honig-Mischung unterrühren. Immer nur einen Esslöffel

voll unterrühren, warten, bis sich dieser vollständig mit dem restlichen Teig vermischt hat, dann den nächsten Esslöffel voll einrühren. Immer so fortfahren, bis die gesamte Masse untergerührt ist.

3. Zum Schluss die weiche Butter zufügen und so lange weiterschlagen, bis auch diese sich komplett mit dem Teig vermischt hat. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen (nicht unbedingt erforderlich).

4. Kleine Portionen auf ein Stück Backpapier auftragen. Erst auf dem Papier zu Kugeln formen, dann zwischen den Handflächen gleichmäßig rund rollen. Einen Teller mit Kakaopulver füllen und die Trüffel darin wälzen.

Tipp

Die Schoko-Trüffel schmecken auch sehr lecker, wenn man sie in Nusssplittern oder Krokant wälzt.