

# Kirschtrüffel

30 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

30 Cocktail-Kirschen  
4 EL Rum

### Masse:

125 g weiche Butter  
125 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 EL gesiebter Backkakao  
125 g erweichte Zartbitterkuvertüre  
2 EL geriebene Mandeln

### Zum Tunken:

200 g erweichte weiße Schokolade

## 1 Zum Vorbereiten:

Die Cocktail Kirschen mit Rum verrühren und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

## 2 Masse:

Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Aroma und Kakao mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und gut einrühren. 1/2 Std. kalt stellen.

3 Die Kirschen gut abtropfen. Eine Kirsche mit einem Teil der Masse zu einer nussgroßen Kugel formen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis Kirschen und Masse aufgebraucht sind. Die Kirschen 1 Std. kalt stellen.

## 4 Zum Tunken:

Die Kugeln in die Schokolade tunken. Kurz vor dem Erstarren der Schokolade mit einer Gabel ein Muster ziehen.