

# Weihnachtstrüffel

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

50 g Pinienkerne  
50 g getrocknete Marillen

### Trüffelmasse:

80 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Rum  
3 EL Marillenlikör  
200 g geriebene Zartbitter-  
Kuvertüre  
vorbereitete Nüsse und  
Marillenstücke

### Zum Bestreuen:

Staubzucker  
Backkakao

### Zum Verzieren:

gehackte Pinienkerne

## 1 Zum Vorbereiten:

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne - ohne Fett - goldgelb rösten und erkaltet fein hacken. Die Marillen in feine Stücke schneiden.

## 2 Trüffelmasse:

Für die Masse die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Staubzucker mit Vanillin-Zucker, Aroma, Likör und Kuvertüre einrühren. Pinienkerne und Marillenstücke mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Ganze 1 Std. kalt stellen.

## 3 Von der Masse mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen abstechen und mit Staubzucker bestreuten Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln in Kakao wälzen und in Konfektförmchen geben.

## 4 Zum Verzieren:

Die Kugeln beliebig mit Pinienkernen verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Trüffel maximal 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

