

Weihnachtstrüffel

ca. 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 Röhrenchen Dr. Oetker Aroma Rum
3 EL Marillenlikör
200 g geriebene Zartbitterkuvertüre
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.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Trüffel maximal 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.