

Aprikosen-Weihnachtstrüffel

Trüffelmasse:

50 g getrocknete Aprikosen
75 g weiche Butter
100 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
3 EL Aprikosenlikör
200 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Außerdem:

Puderzucker
Dr. Oetker Kakao



etwa 35 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Zum Verschenken können Sie die Weihnachtstrüffel in eine dekorative Dose legen.

1. Vorbereiten: Die Aprikosen fein hacken.

2. Trüffelmasse: Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben. Erst Puderzucker und Vanillin-Zucker, dann Aroma, Likör und Schokoladenraspel unterrühren. Zuletzt die Aprikosen unterrühren und die Masse etwa 30 Min. kalt stellen.

3. Mit Puderzucker bestreuten Händen kleine Kugeln formen, im gesiebten Kakao wälzen und nach Wunsch in kleine Pralinenförmchen geben. Die Weihnachtstrüffel gut gekühlt aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 3 g, Kh: 8 g, kJ: 277, kcal: 66

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.