





# Baileys®-Trüffel

Baileys®-Trüffel Pralinen selber machen - Leckere Pralinen mit Baileys®, Vanille und Zartbitter Kuvertüre.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
50 g Butter  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
6 EL Baileys® oder Whiskey-  
Sahne-Likör

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao  
etwa 6 EL Dr. Oetker  
Haselnusskrokant

### Außerdem:

etwa 40 Pralinenförmchen

## Wie mache ich Baileys®-Trüffel?:

### 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und mit Butter und Vanille-Zucker im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Likör hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse etwa 30 Min. kalt stellen.

### 2 Zubereiten:

Die Masse 1 Min. auf höchster Stufe mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Tuffs (Ø etwa 2 cm) in die Hälfte der Pralinenkapseln spritzen und mit Kakao bestreuen. Die übrige Masse zu kleinen Kugeln formen und im Krokant wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können die Trüffel auch in Dr. Oetker gehackten Mandeln gewälzt werden.