





Knusprige Kaffee-Trüffel

Schokoladige Pralinen mit Mini-Butterkekse zu Weihnachten

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Kaffee-Sahne-Schokolade
50 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)
40 Mini-Butterkekse

1 Zubereiten:

Von der Schokolade etwa 10 g mit einem Sparschäler abhobeln und für die Verzierung beiseitestellen. Den Rest der Schokolade grob zerkleinern und mit Butter und Vanille-Zucker im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel geben und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 2 Rum-Aroma zugeben. Die Masse 1 Min. auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Butterkekse auf ein Brett legen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und auf die Butterkekse spritzen. Mit der Schokoladenspäne bestreuen. Die Trüffel im Kühlschrank aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.