

Rum-Rosinen-Trüffel

Schokoladige Pralinen, eine schöne Geschenkidee zu Weihnachten

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 EL Wasser
- ½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
- 100 g Rosinen
- 100 g Vollmilchschokolade oder Zartbitterschokolade
- 75 g weiche Butter
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 50 g Puderzucker

Zum Verzieren:

- 100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Wasser mit Aroma verrühren und die Rosinen etwa 3 Std. oder über Nacht darin einlegen.

2 Zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in eine Rührschüssel geben. Die flüssige Schokolade, Vanillin-Zucker und gesiebten Puderzucker hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse etwa 30 Min. kalt stellen.

3

Anschließend die Masse kurz aufschlagen. Rosinen unterheben. Raspelschokolade auf einen flachen Teller geben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen von der Trüffelmasse abnehmen, auf die Raspelschokolade geben und darin wälzen. Kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Rosinen auch in 3 EL Rum einweichen.
- Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.
- Im Kühlschrank können Sie die Trüffel 3 Wochen aufbewahren.