

Zimtpralinen

Feine Zimtpralinen selber machen - Zimt Konfekt mit Schokolade und Kakao - Leckerer Zimtpralinen Rezept.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
100 g Schlagsahne
1 gestr. TL gemahlener Zimt
50 g Butter

Außerdem:

1 - 2 EL Dr. Oetker Kakao
etwa 4 EL Schokoladenstreusel

Wie mache ich Zimtpralinen?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken. Sahne und Zimt in einem Topf aufkochen. Butter und gehackte Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Masse **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Etwa die Hälfte in Kakao und die andere Hälfte in Schokoladenstreuseln wälzen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Trüffel können in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Nach Belieben die Masse auch mit einem Kugelausstecher (Ø 2 cm) zu runden Trüffeln formen und dann in Kakao oder Schokostreuseln wälzen.