

# Rezept                      Weihnachtliches Sahnetrüffel-Trio

## Rezept                      Weihnachtliches Sahnetrüffel-Trio

### Zutaten für ca. 50 Stück:

300 g Vollmilchkuvertüre  
250 g Halbbitterkuvertüre  
100 g Sahne  
50 g Butter  
50 g Kokosfett  
2 cl Vanillelikör  
2 TL Zimt  
1 1/2 TL Lebkuchengewürz  
2 TL gemahlene Ingwer  
1 EL feinen Zucker

### Zubereitung:

200 g von der Vollmilchkuvertüre und 150 g von der Halbbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Sahne vorsichtig aufkochen und vom Herd nehmen. Die Butter und das Kokosfett in der heißen Sahne auflösen und den Vanillelikör dazu geben. Die geschmolzene Kuvertüre in die leicht abgekühlte Sahnemischung geben und verrühren. Nun wird die Masse in jeweils 3 gleich große Teile aufgeteilt. Jeweils einen Teil mit Zimt, einen mit Ingwer und einen mit Lebkuchengewürz würzen und verrühren. Jetzt wird ein Backblech

mit Folie ausgelegt und ebenfalls in 3 Teile unterteilt (man kann das mit Alufolienstreifen oder ähnlichem machen). Nun in jedes der 3 Fächer eine Sorte Trüffelmasse geben und gleichmässig verteilen. Das Ganze mit einer Folie abdecken und für 24 Stunden kalt stellen.

Nach 24 Stunden die Trüffelmasse aus dem Kühlschrank nehmen, in gleichmässige, nicht zu große Würfel schneiden und mit kalten(!) Händen Kugeln daraus formen und diese dann wieder kühl stellen. Jetzt die restliche Kuvertüre – diesmal getrennt voneinander- hacken, im Wasserbad auflösen und wieder abkühlen lassen, so dass sie nur noch handwarm ist. Jetzt werden die Zimttrüffel mit Halbbitterkuvertüre und die Lebkuchentrüffel mit Vollmilchkuvertüre überzogen. Die Trüffel dann sofort auf einem Kuchengitter, mit einer Gabel, so hin und her wälzen, das die typische Trüffelstruktur entsteht. Auf dem Kuchengitter fest werden lassen. Die Ingwertrüffel einfach in dem feinen Zucker wälzen.

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1 Stunde, 24 Stunden Wartezeit

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Pralinenrezepten](#)