

Weihnachts-Truffes

**Besondere Menschen verdienen besondere Geschenke.
Wir haben da eine Idee. Ihre Zeit und Liebe,
verpackt in einer unwiderstehlichen Süßigkeit –
die beste Praline der Welt. Einfach himmlisch.**

Zutaten

200g Schokolade 70 %
2 dl Vollrahm
1 TL Zimt
2–3 EL Kakaopulver

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 3 Stunden kühl stellen.
Ergibt ca. 40 Stück.

1 Schokolade fein hacken. In einem Topf den Rahm mit dem Zimt bis knapp vor dem Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen und die Schokolade sorgfältig untermengen. Die Oberfläche der Truffesmasse mit Klarsichtfolie abdecken, um eine Hautbildung zu vermeiden, und drei Stunden kühl stellen.

2 Anschliessend die Truffesmasse in einen Spritzsack mit Lochtüllenaufsatz füllen. Die Truffesmasse auf Backpapier als lange Stange spritzen und davon 3 cm lange Stäbchen schneiden oder mit einem Teelöffel kleine Kugeln abstechen. In Kakaopulver rollen. Die Truffes in einem Gefäss luftdicht verschliessen und bis zum Verzehr kühl lagern.

Tipp

Mit einer Prise geriebener Tonkabohne veredeln.
Auch süss, die Truffes in Puderzucker rollen.

