

Nah&Frisch

Professional

## Schokoladentrüffel

Dessert

Fingerfood

Glutenfrei

Low Carb

Österreichisch

Silvester

Süße Gerichte

Weihnachten

Winter

### ZUBEREITUNG

Im Wasserbad Schokolade mit Wasser und Butter unter ständigem Rühren schmelzen. Abkühlen lassen, wenn die Masse lauwarm ist 1 EL Zucker und die Eigelbe unterrühren. 6 Stunden ruhen lassen. Danach kleine Kugeln formen und diese in einer Mischung aus Zimt, Kakao und restlichem Puderzucker vorsichtig wenden. Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.



### ZUTATEN

300 g Schokolade, dunkel

1 EL Wasser oder Rum  
(Cognac)

180 g Butter

2 Stk. Eigelb

2 EL Puderzucker

4 EL Kakaopulver

1 Msp. Kotányi Zimt  
gemahlen

Koriander oder Ingwer