Nah&Frisch



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