

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