



Zimttrüffel

Nicht nur in der Weihnachtszeit ein leckeres Rezept für dessen Zubereitung man ca. 50 Minuten braucht und dann fürs fest werden lassen nochmal 8 Stunden einplanen sollte

Man nehme (für 35 Stück):

Für die Trüffel:

- 140g Vollmilchkuvertüre
- 70g Zartbitterkuvertüre
- 80g Sahne
- 1TL Zimtpulver
- 20g Cognac
- 80g weiche Butter

Für die Hülle:

- 400g Kuvertüre
- 200g Puderzucker

Außerdem:

- Einen stabilen (das ist sehr wichtig!) Spritzbeutel

Zuerst hackt man die Kuvertüre. Die Sahne aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das Zimtpulver und die Kuvertüre einrühren. Abkühlen lassen bis die Masse lauwarm ist, dann den Cognac unterrühren und abgedeckt mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

80g Butter schaumig schlagen und nach und nach unter die Masse heben. Mit dem Spritzbeutel 45 ca. 2,5cm große Tupfen auf ein Backpapier setzten und das ganze 2 Stunden fest werden lassen.

Zum Überziehen die Kuvertüre, die noch für die Hülle übrig ist, hacken, schmelzen und temperieren. Den Puderzucker in einen Teller sieben. Die Trüffelspitzen flach drücken. Die Trüffel dann in den Handflächen zügig mit Kuvertüre überziehen und im Puderzucker wälzen und auf einem Backpapier wieder fest werden lassen.

