



## ZUTATEN

Zimttrüffel:  
100ml Sahne  
2EL Zimt  
300g Vollmilchschokolade  
100g weiche Butter  
200g Zartbitterkouvertüre  
3EL Backkakao  
1EL Zimt

Glühweinrüffel:  
60ml Glühwein  
60g Gelierzucker  
100ml Sahne  
300g weiße Schokolade  
100g weiche Butter  
250g weiße Kouvertüre  
rote Lebensmittelfarbe

## REZEPT: ZWEIERLEI WEIHNACHTSTRÜFFEL

1. Für die Zimttrüffel die Sahne mit dem Zimt aufkochen. Die Vollmilchschokolade klein hacken und in der heißen Sahne schmelzen lassen. Das Gemisch in z.B. eine Kastenform füllen und für 7 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Für die Glühweinpralinen den Glühwein mit dem Gelierzucker aufkochen und 4 Minuten eindicken lassen. Sahne in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und Glühweingelee wie weiße Schokolade darin schmelzen lassen. Gemisch in z.B. einer Kastenform 7 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
3. Die Ganache (so heißt diese Mischung aus Sahne und Schokolade) mit einem Handrührgerät gut aufschlagen und die weiche Butter unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine Tropfen auf einen mit Packpapier ausgelegten Teller o.ä. geben und diese Tropfen für ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen
4. Die jeweilige Kouvertüre über einem Wasserbad oder bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen (nicht hart werden lassen!)
5. Den Backkakao mit dem Zimt für die Zimttrüffel mischen und für die Glühweinrüffel drei Esslöffel der weißen Schokolade in einem kleinen Glas mit einer Spitze roter Lebensmittelfarbe mischen.
6. Nun die Tropfen aus dem Kühlschrank holen und mit trockenen Händen schnell zu kleinen Bällen formen. Anschließend zurück auf die mit backpapier ausgelegten teller setzen und für 10 Minuten kühlen
7. Die Zimttrüffel nach und nach auf eine kleine Gabel geben, in die abgekühlten Zartbitterschokolade tauchen, abtropfen lassen, gut im Kakao-Zimt-Gemisch rollen und zurück auf den mit Backpapier ausgelegten Teller legen. ca 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen
8. Die Glühweinrüffel nach und nach auf eine kleine gabel geben, in die abgekühlte weiße Kouvertüre tauchen, abtropfen lassen und zurück auf den mit Backpapier ausgelegten Teller legen. ca 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend die rosa Schokolade über die Trüffel sprenkeln und noch einmal 5 Minuten kühlen
9. In einer kleinen Tüte mit Schnur und Anhänger an die Lieben verschenken oder ganz alleine genießen

REICHT FÜR JE 35 STÜCK  
DAUERT 10 STUNDEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 50 MINUTEN)



NOTIZEN

