

Schokoladen Zimt Trüffel

Schokoladig, kugelförmig und mit einem Haps im Mund! Diese Schokoladen Zimt Trüffel schmecken nach Weihnachten pur. Mit ein paar wenigen Zutaten und Handgriffen sind die Pralinen im Nu fertig.

Rezept

Ca. 25-30 Stück

2 Stunden Kühlzeit, 30 Minuten Zubereitungszeit

sehr einfach

Schokoladen Trüffel:

- 250g Zartbitterschokolade oder Kochschokolade
- 125ml Schlagobers
- 20g weiche Butter
- 2 EL **LAND-LEBEN Vollkornbrösel**
- 2 EL geriebene Haselnüsse
- Opt. Mark einer Vanilleschote oder Orangenabrieb

Zimtbrösel:

- 100g Vollkornbrösel
- 1 TL Zimt
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke schneiden. Schlagobers und Butter in einem Topf erhitzen, Schokoladestücke zugeben und auf kleiner Flamme, unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

LAND-LEBEN Vollkornbrösel sowie geriebene Nüsse einrühren und abkühlen lassen. Optional kann man das Mark einer Vanilleschote oder den Abrieb einer halben Orange zugeben. Nun noch für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen damit die Masse fest wird und sich gut formen lässt.

Für die Zimtbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen, Vollkornbrösel zugeben und goldbraun rösten. Einen Teelöffel Zimt einrühren und abkühlen lassen.

Die Schokoladenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und daraus mit den Händen kleine Kugeln formen.

Die Schokokugeln rund um in Vollkorn Zimtbröseln wenden.

Die Kugeln gekühlt aufbewahren.

TIPP: Die kleinen Schokoladen Zimt Trüffel eignen sich wunderbar als weihnachtliches Geschenk aus der Küche. Die Trüffel in ein Glas geben und mit einer weihnachtlichen Schleife dekorieren.