

Cappuccino-Trüffel mit Cognac

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die tollen, hausgemachten „Schmankerln zu den weihnachtlichen Feiertagen“, einfacher und unaufwendiger wie gedacht

Zutaten

- Für ca. 45 Stück:
- 200 g flüssige Sahne
- 200 g gute, bittere Schokolade mit hohem Kakaoanteil
- 200 g Nuss - Nougat Masse
- 1 1/2 El löslicher Espresso oder Bohnenkaffee
- 4 cl französischer Cognac oder Weinbrand
- 50 g geschälte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Sahne erhitzen und die grob zerkleinerte Schokolade und den Nougat dazu geben, zerfallen lassen.

Schritt3

Gut rühren, bis sich alles aufgelöst hat; Espressopulver und Cognac dazu geben.

Schritt4

Die Masse mit Klarsichtfolie abgedeckt, ca. 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt5

Inzwischen die Pistazien in einer Stielpfanne mit 1 El Zucker bei mittlerer Hitze bräunen und karamellisieren.

Schritt6

Nunmehr alles mit den Schneebesen des Handrührers intensiv und cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Stern - oder Lochtülle geben.

Schritt7

Auf Backtrennpapier, Pergament oder gleich in Konfekt Förmchen

Schritt8

ca. 45 Häufchen spritzen; jeweils mit einer karamellisierten Pistazie verzieren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** cappuccino, einfach, hausgemacht, preiswert, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cappuccino-trueffel-mit-cognac/>