



Schokoladen - Minze - Trüffel, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Das „unwiderstehliche Schmankerl“, aber hausgemacht, hier einfacher beschrieben als gedacht

Zutaten

- Für ca. 70 Pfefferminztrüffel
- 200 g gute Zartbitterschokolade mit mindestens 50% Kakaoanteilen
- 120 g Butter
- 180 g Sahne
- 30 ml Pfefferminzlikör
- Kakao zum Stäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Schokolade fein hacken und in einer kleinen Schüssel in / mit der Sahne auf einem Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt3

Die Masse auf etwa 50% C erhitzen, den Pfefferminzlikör dazu geben.

Schritt4

Die Butter in Stücken geschnitten nach und nach mit einem Schneebesen unter rühren.

Schritt5

Zunächst erst einmal für ca. 20-25 min. in den Kühlschrank stellen, bis die Masse an den Rändern

fest wird.

Schritt6

Nunmehr Alles mit den Quirlen des Handrührers kurz cremig aufschlagen; noch einmal für 10 min. kalt stellen.

Schritt7

Danach, entweder Alles in einen Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten auf Pergamentpapier spritzen oder

Schritt8

mit einem feuchten Teelöffel ovale Nocken abstechen oder kleine Kugeln rollen.

Schritt9

Wieder für 30 min. in den Kühlschrank stellen, anschließend in schwarzen Kakao wälzen.

Schritt10

Die Rosetten stäube ich mit einem kleinen Küchensieb mit Kakao ein.

Schritt11

Meine Schokoladen - Pfefferminztrüffel lassen sich sehr gut in einer geschlossenen Plastikdose im Kühlschrank lagern und sollten auch immer recht kalt gereicht werden.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht, teegebäck, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-minze-trueffel-hausgemacht/>