

Schokoladentrüffel

[Dessert](#) [Fingerfood](#) [Glutenfrei](#) [Low Carb](#) [Österreichisch](#)
[Silvester](#) [Süße Gerichte](#) [Weihnachten](#) [Winter](#)

ZUBEREITUNG

Im Wasserbad Schokolade mit Wasser und Butter unter ständigem Rühren schmelzen. Abkühlen lassen, wenn die Masse lauwarm ist 1 EL Zucker und die Eigelbe untermischen. 6 Stunden ruhen lassen. Danach kleine Kugeln formen und diese in einer Mischung aus Zimt, Kakao und restlichem Puderzucker vorsichtig wenden. Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.



ZUTATEN

300 g Schokolade, dunkel
1 EL Wasser oder Rum (Cognac)
180 g Butter
2 Stk. Eigelb
2 EL Puderzucker
4 EL Kakaopulver
1 Msp. Kotányi Zimt gemahlen
Koriander oder Ingwer