

Rezept

Eierlikörtrüffel

Ein Rezept von Eierlikörtrüffel, am 14.04.2026

Zutaten

150 g weiße Schokolade

50 g weiche Butter

150 g temperierte weiße Schokolade

130 ml Eierlikör

30 weiße Hohlkugeln

Glanzpudder für die Deko (Spezialversand:
www.pralinenwerkzeug.de)

Rezeptinfos

Portionsgröße 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Schokolade für die Füllung fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Eierlikör bei starker Hitze 1 Min. aufkochen. Die Butter einrühren und die Masse unter die Schokolade heben, bis diese geschmolzen ist. Ganache 20 Min. ruhen lassen.
2. Ganache mit dem Pürierstab in ca. 3 Min. steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Ganache in die Hohlkugeln füllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand lassen. Füllung kurz anziehen lassen. Die temperierte weiße Schokolade bereitstellen.
3. Etwas Schokolade in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Hohlkugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Die Trüffel in die temperierte Schokolade tauchen, bis sie damit überzogen sind. Trüffel auf Butterbrotpapier ablegen und 30 Min. aushärten lassen. Mit einem Pinsel etwas Glanzpudder auf jeden Trüffel auftragen.