

Rezept

# Gewürztrüffel

Ein Rezept von Gewürztrüffel, am 06.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>100 g</b> Vollmilchschokolade
<b>150 g</b> Sahne	<b>50 g</b> zimmerwarme Butter
1/2 TL Zimtpulver	1/4 TL gemahlener Kardamom
1/8 TL frisch gemahlener Pfeffer	<b>1 Prise</b> Chilipulver
<b>50 g</b> Kakaopulver	1/2 TL Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre und die Schokolade fein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen, Kuvertüre und Schokolade untermischen und unter Rühren in der Sahne schmelzen lassen. Die Masse abkühlen lassen, aber nicht so lang, dass sie wieder fest ist.
2. Die Butter mit den Gewürzen cremig schlagen, die Schokosahne dazugeben und gleichmäßig unterrühren.
3. Schokomasse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Plastik-Küchenbrett nebeneinander knapp walnussgroße Tupfen spritzen. Locker mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Am nächsten Tag Kakao mit Zimt in einem tiefen Teller mischen. Hände kalt waschen und abtrocknen. Die Schokotupfen zwischen den Handflächen rasch zu runden Kugeln drehen und in der Kakaomischung wälzen. Auf eine Platte legen. Hände dabei immer mal wieder kalt abspülen und trocknen, damit die Trüffelmasse in den warmen Händen nicht zu weich wird und anklebt.