

Rezept

# Haselnusstrüffel

Ein Rezept von Haselnusstrüffel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Vollmilchkuvertüre	<b>70 g</b> Sahne
<b>80 g</b> Nuss-Nugat-Creme	<b>80 g</b> weiche Butter
<b>400 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>200 g</b> geschälte, gehackte, geröstete Haselnusskerne
Spritzbeutel mt 12-mm-Lochtülle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, den Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre und Nuss-Nugat-Creme unter Rühren in der Sahne schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und mind. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
2. Die Trüffelmasse luftig aufschlagen, die Butter nach und nach unterarbeiten. Mit dem Spritzbeutel 35 Tupfen auf Backpapier setzen und ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Zum Überziehen Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die gehackten Nüsse in einen tiefen Teller geben. Die Trüffel in den Händen mit Kuvertüre überziehen, dann in den Nüssen wälzen. Auf Backpapier fest werden lassen.