

Rezept

Kürbiskerntrüffel

Ein Rezept von Kürbiskerntrüffel, am 23.04.2024

Zutaten

220 g geschälte Kürbiskerne	230 g weiße Kuvertüre
60 g Sahne	20 g Kürbiskernöl
40 g weiche Butter	400 g weiße Kuvertüre
Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Kürbiskerne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken. Die Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren, schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Kürbiskernöl und 20 g gehackte Kürbiskerne unterrühren. Zugedeckt mind. 6 Std. fest werden lassen.
2. Die Masse aufschlagen. Butter schaumig schlagen und unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und 35 ca. 2,5 cm große Tupfen auf Backpapier setzen, ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Zum Überziehen Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Übrige Kürbiskerne auf einen Teller geben. Trüffelspitzen flach drücken. Trüffel mit Kuvertüre überziehen, in Kürbiskernen wenden, auf Backpapier fest werden lassen.