

## Rezept

# Limoncello-Trüffel

Ein Rezept von Limoncello-Trüffel, am 06.06.2026

## Zutaten

Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>300 g</b> weiße Schokolade
<b>50 g</b> Sahne	<b>50 ml</b> Limoncello
<b>40 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> 150 g temperierte weiße Schokolade
<b>50 g</b> Puderzucker	Spritzbeutel
Butterbrotpapier	Pralinengabel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30-40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Bio-Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschälen und ganz fein schneiden. Die weiße Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Die Sahne mit der Zitronenschale und der Hälfte des Limoncello in einem Topf bei starker Hitze kurz aufkochen. Die Zitronensahne über die Schokolade gießen und sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ganache mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 12 Std. ruhen lassen.
3. Ganache mit dem Rührgerät auf kleiner Stufe kräftig aufschlagen. Die Butter untermischen. Den übrigen Limoncello in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Die Masse 3 Min. schlagen, bis sie schön luftig und steif ist.
4. Ein Blech mit Butterbrotpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und etwa 30 trüffelgroße Tupfen auf das Butterbrotpapier spritzen. Diese ca. 1 Std. im Kühlschrank aushärten lassen.
5. Puderzucker in eine Schüssel oder auf ein Tablett geben. Die temperierte Schokolade bereitstellen. Für jeden Trüffel erneut die Handflächen mit etwas temperierter Schokolade bedecken und den Trüffel in den Händen rollen, bis er rundum von Schokolade umhüllt ist. Trüffel im Puderzucker ablegen.
6. Trüffel nacheinander mit einer Pralinengabel im Puderzucker wälzen, bis sie vollkommen damit bedeckt sind. Die Trüffel nach ca. 2 Min. mit der Pralinengabel aus dem Zucker holen, dabei auf die Gabel legen, nicht aufspießen!