

Rezept

# Schokoladentrüffel

Ein Rezept von Schokoladentrüffel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>50 g</b> Vollmilchschokolade
1/2 Vanilleschote	<b>150 g</b> Sahne
<b>75 g</b> feiner Zucker	<b>50 g</b> Butter
Schokoladenpulver und Zucker zum Wälzen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Zartbitterkuvertüre und Vollmilchschokolade in kleine Stücke brechen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem Messer herauskratzen. Mit Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen. Schokoladenstücke und Butter dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Masse zugedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag die Schokomasse mit dem Schneebesen aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 0,5-0,7 cm) füllen. Aus der Masse 40 Tupfen auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech oder eine Platte spritzen. Die Tupfen ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Die Tupfen rasch zu Kugeln formen. Die Hälfte der Kugeln in Schokoladenpulver, die andere Hälfte in Zucker wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren. Halten sich mindestens 2 Wochen.