

Rezept

Trüffel-Quadrate

Ein Rezept von Trüffel-Quadrate, am 27.06.2026

Zutaten

150 g Haselnusskerne	250 g Mehl
1 TL Backpulver	200 g kalte Butter
70 g Zucker	1 Päckchen Bourbon- Bourbon-Vanillezucker
Salz	70 g Sahne
175 g dunkle Schokolade (70 % Kakaogehalt)	1 EL Rum nach Belieben
quadratische Ausstechform (4 × 4 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Backblech im Ofen unter mehrmaligem Wenden 15 Min. rösten. Dann die Nüsse in ein Geschirrtuch geben und die Häutchen abreiben. Die Nüsse auskühlen lassen und fein mahlen.
2. Mehl, Backpulver und Nüsse in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleinen Flöckchen, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz auf dem Rand verteilen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Für die Füllung die Sahne mit 75 g Schokolade in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Rum nach Belieben unterrühren und die Masse abgedeckt beiseitestellen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig portionsweise zwischen Klarsichtfolie ca. 3 mm dick ausrollen und Quadrate ausstechen. (Sollte der Teig zu weich sein, die ausgerollte Fläche nochmal kalt stellen oder kurz einfrieren). Bei der Hälfte der Quadrate mit einer kleinen Ausstechform oder mit der großen Lochtülle eine Spritzbeutel kleine Kreise ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 8 – 10 Min. hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Schokoladencreme auf die ganzen Quadrate streichen, die Kekse mit den Öffnungen daraufsetzen und etwas andrücken. Die restliche Schokolade in einem verschlossenen Gefrierbeutel im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. An einer Ecke eine kleine Spitze abschneiden und die Plätzchen mit Schokoladenfäden überziehen. Trocknen lassen.