

Rezept

# Weißer Mohntrüffel

Ein Rezept von Weißer Mohntrüffel, am 09.06.2026

## Zutaten

80 g Sahne

25 g Blaumohn

2-3 Prisen frisch geriebene Muskatnuss

2 EL Wodka

400 g weiße Kuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Sahne samt Wodka aufkochen. Den Mohn dazugeben und über Nacht ziehen lassen.

---

2. 200 g Kuvertüre fein hacken. Mohnsahne aufkochen, Topf vom Herd ziehen. Gehackte Kuvertüre darin schmelzen lassen, Muskat unterrühren. Trüffelmasse in eine rechteckige Form gießen (mit Backpapier auskleiden), die so groß ist, dass die Creme darin etwa 1 cm hoch ist. Abdecken, über Nacht kühl stellen.

---

3. Übrige Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Knapp die Hälfte der Kuvertüre als Rechteck (12 × 18 cm) auf Backpapier streichen, fest werden lassen. Trüffelmasse darauf verstreichen und darauf die restliche Kuvertüre. In die noch weiche Kuvertüre mit einem Holzstäbchen Rillen eindrücken, so dass Rippchen entstehen. Trocknen lassen. Dann nach Belieben in Ecken brechen oder schneiden (Messer dafür leicht anwärmen).