

Omas Schokoladentrüffel

Omas Schokoladentrüffel – So machst du kinderleicht verführerisch zarte, himmlische Schokoladentrüffel. Dieses Rezept stammt von Felix' Urgroßmutter aus den 1920er Jahren und hat seinen Ursprung im Toggenburg in der Schweiz.

Die Trüffel sind wahre Glücksmomente in jedem Bissen!

Besonders dieses Rezept für Schokoladentrüffel lohnt sich, weil es mit nur wenigen Zutaten intensiven, cremigen Schokoladengenuss bietet. Es ist einfach zuzubereiten, individuell anpassbar (z.B. mit einem Schuss Armagnac). Die handgemachten Trüffel sind perfekt für besondere Anlässe und als Geschenk. Ein echter Genuss für Schokoladenliebhaber!

Zutaten

- 500 g Schokolade (z.B. Lindt mit 70% Kakaoanteil)
 - 200 g Butter, Zimmertemperatur
 - 6 Eigelb
 - Schokoladenstreusel
 - Optional kann alternativ auch Rum oder andere Spirituosen verwendet werden
-

Zubereitung

- **Schokolade vorbereiten:** Die Schokolade fein raspeln oder klein hacken.
- **Vermengen:** Die weiche Butter, die Eigelbe und die geraspelte Schokolade gut miteinander vermengen, bis eine glatte Masse entsteht.
- **Abkühlen:** Wenn die Masse zu weich ist, für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie sich besser verarbeiten lässt.
- **Kugeln formen:** Aus der Masse kleine Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser).
- **Wälzen:** Die Kugeln in den Schokoladenstreuseln wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.
- **Genießen:** Fertig! Die Trüffel schmecken köstlich und können direkt serviert werden.

▷ optional kann der Masse auch vorab einen Schuss Armagnac oder Rum hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verfeinern.