

Honig Truffes

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Truffes-Masse:

100 g Dr. Oetker Marzipan
150 g Butter, weich
200 g Kuvertüre
50 g Honig

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

1 Für die Truffes-Masse:

Für die Truffes das Marzipan in kleine Stücke zerteilen und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben. Mit dem Handmixer ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

2 Die dunkle Schokoladenkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen und diese mit dem Honig vorsichtig unter die Buttermasse mischen.

3 Eine Auflaufform (23 x 15 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, die Mischung gleichmässig verteilen und ca. 20 Minuten kühl stellen.

4 Dekoration:

Die Trüffelpaste in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Gitter legen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Truffes-Würfel damit übergiessen. Ca. 20 Minuten kühl stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vanille verleiht diesen Truffes einen wunderbaren Geschmack.