

# Kaffeetrüffel – ein Genuss

Adventskalender: 21. Dezember

---

## Kaffeetrüffel

1 TL löslicher Kaffee

75 g Zucker ..... **5 Sek./Stufe 9** pulverisieren,  
dann in einen Suppenteller **umfüllen**.

200 g Vollmilchkuvertüre, in Stk

200 g weiße Kuvertüre, in Stk ..... in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** mahlen.

100 g Butter, kalt, in Stk

2 TL löslicher Kaffee

25 g Kaffeelikör ..... hinzu u. **10 Sek./Stufe 4,5**  
verrühren.

Mit einem Teelöffel ca. 40 kleine Portionen auf die Handfläche geben, schnell kleine Kugeln formen und im Kaffee-Zucker wälzen.

---

### ***Rina`s Tipp:***

Kaffeetrüffel auf Lagen von Backpapier in Dosen im Kühlschrank aufbewahren und genießen.

---

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

[www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)