

Rosinen-Schokotrüffel

Weihnachtszeit ist Genießerzeit... Wann wenn nicht in diesen Wochen wird einmal ein Auge zugeedrückt, genascht, probiert, geschlemmt und einiges an Leckereien gekostet. Für Rosinenliebhaber ist dieses Rezept genau das richtige, probiert's aus!

100 g Rosinen

40 g Rum oder Apfelsaft ..über Nacht oder mind. 3 Std. lang in einer Tasse einlegen.

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker in den Mixtopf und **10 Sek./Stufe 10** zu Puderzucker mahlen und **umfüllen**.

100 g Zartbitterschokolade .. in den Mixtopf und **7 Sek./Stufe 6** zerkleinern, anschließend **4 Min./50°/Stufe 2,5** schmelzen. *Die Masse auf max 37° abkühlen lassen.*

gemahlener Zucker

75 g Butter, gut gekühlt ... zufügen und **1 Min./Stufe 4** schlagen.

Rosinen hinzu und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 2** untermischen. Den Teig ca. 30 Min. im Kühlschrank kühl stellen.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa haselnussgroße Kugeln abstechen u. zu Kugeln formen. Die Kugeln in dkl. Raspelschokolade wälzen.

Tipp: Diese Trüffel sollten unbedingt kühl aufbewahrt werden (halten ca. 2-3 Wochen in einer gut verschlossenen Dose)

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.d