Rosinen-Schokotrüffel

Weihnachtszeit ist Genießerzeit… Wann wenn nicht in diesen Wochen wird einmal ein Auge zugedrückt, 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.*

gemahlenen Zucker

75 g Butter, gut gekült …. 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 unbedingtkühl aufbewahrt werden (halten ca.2-3 Wochen in einer gut verschlossenen Dose)

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