

Lebkuchen - Trüffel - Zapfen

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Weihnachten

Zutaten für: 34 Stück

| | | |
|-----|--------|--|
| 75 | Gramm | Zartbitter-Schokolade |
| 75 | Gramm | Nussnougat (schnittfest) |
| 175 | Gramm | Schlagsahne |
| 1 | Teel. | Lebkuchengewürz |
| 19 | | Pinienkerne |
| 1 | | Palette (49 Stück) Vollmilch-Tannenzapfen-Halbschalenca. |
| 50 | Gramm | Weißer Kuvertüre |
| | | Zuckerperlen (gold u. silber) zum Verzieren, |
| 1 | klein. | Gefrierbeutel |

Anleitung:

1. Schokolade und Nougat grob würfeln. Sahne und Lebkuchengewürz erhitzen (nicht kochen!). Schokolade und Nougat unter Rühren darin schmelzen. Auskühlen. Trüffelmasse ca. 5 Stunden kühlen.

2. Pinienkerne rösten. Trüffelmasse mit den Schnee-besen des Handrührgerätes cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. In 15 Halbschalen spritzen. Je eine 2. Schale darauf legen. Rest Trüffelmasse in die übrigen Schalen spritzen, mit je 1 Pinienkern verzieren. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In den Beutel füllen, 1 kleine Ecke abschneiden. Geschlossene Zapfen mit Kuvertüre und Perlen verzieren. Trocknen.

Zubereitungszeit: 1 Std. (Wartezeit 6-7 Std.)