

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.)