

Schokoladen - Zimt - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

100	ml	Schlagsahne
200	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre kleingeschnitten
25	Gramm	Butter, weich
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Schlagsahne aufkochen, Vollmilch-Kuvertüre (klein schneiden], weiche Butter und Zimt In der Sahne auflösen; die Masse abkühlen lassen und, wenn sie halbfest ist, cremig aufschlagen. Teelöffelgrosse Häufchen auf Alufolie setzen, über Nacht kühl stellen. Kugeln formen und diese in Puderzucker-Zimt-Mischung wälzen. In gut schliessender Dose kühl aufbewahren. Verpackungsvorschlag zum verschenken: Die Kügelchen in ein Glasschälchen mit Deckel legen, fest verschliessen, in Cellophanpapier einpacken, Schleife binden. "Sie sind den berühmten Brüsseler Pralinen nachempfunden und schmecken auch so gut.