

Frisch gekocht
Donnerstag, 15. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

Rosen-Butter-Trüffel



30 Minuten (ohne Kühlzeit)/leicht

Zutaten

Für etwa 30 Pralinen:

220 g weiße Schokolade, 115 g Butter, 15-20 g natürliches Rosenwasser (oder einen Tropfen reinstes ätherisches Rosenöl), 10-15 g Rote Rüben-Saft (oder einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe).

Zum Wälzen:

150 g Kokosflocken, 10 g getrocknete Rosenblüten (fein zerbröseln)

Zubereitung

Schokolade auf etwa 35-40 °C erwärmen und schmelzen. Die zimmerwarme Butter sowie Rosenwasser und Rote Rüben-Saft oder Lebensmittelfarbe einrühren. Im Kühlschrank zugedeckt einige Zeit stocken lassen. Sobald die Masse eine formbare Konsistenz angenommen hat, kleine kirschgroße Stücke abteilen und diese zu runden Kugeln rollen. In einer Mischung aus Kokosflocken, Rosenblüten und eventuell etwas Lebensmittelfarbe wälzen und in gut schließenden Dosen kurze Zeit lagern. – Je frischer man die Trüffel genießt, umso besser sind sie.

Tipp: Statt dem Rosengeschmack kann man die Masse auch mit dem Abrieb unbehandelter Zitrusfrüchten, Ingwer usw. variieren. Hier sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt! Die Beigabe von färbenden Zutaten und ätherischer Öle muss man dann natürlich entsprechend anpassen.