

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Schokoraschel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Konfekt
Trüffel

* ZUTATEN

200 g Zartbitter-Schokolade
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker, gesiebt
2 bis 3 Eßl. Orangenmarmelade

* GARNIETUR

75 g gehackte Mandeln
100 g Schokoplätzchen

* QUELLE

Weihnachts-Backen
Ceres-Verlag,
Dr. Oetker KG, 1996
erfaßt von Horst Aderhold

Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad geschmeidig rühren. Die Butter mit dem Rührbesen auf höchster Stufe in etwa einer 1/2 Minute geschmeidig rühren. Puderzucker unterrühren, die Schokolade und die Orangenmarmelade hinzufügen und gut verrühren.

Die Masse einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Jeweils 1/4 der Masse auf dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel kleine Stücke abstechen und zu Kugeln formen. Jeweils die Hälfte der Orangen-Trüffel in Mandeln und in Schokoplätzchen wälzen.

In gut verschließbaren Dosen kühl aufbewahren.

HA*****