

DAS Weihnachtsplätzchen: Eure besten Rezepte

Beitrag von „das_kaddl“ vom 4. Dezember 2007 16:53

Zitat

Original von Hermine

Weihnachtstrüffel

100g Schlagsahne mit 75g Butter aufkochen und 300g Weihnachtsschokolade da drin schmelzen lassen.

30 min fest werden lassen. Dann zu Kugeln drehen und in Zucker oder Kakao wälzen oder mit einer Kuvertüreschicht ummanteln.

Mjam, Hermine, das liest sich lecker 😊

2 kleine Fragen:

Wie viele Pralinen ergeben die von Dir genannten Zutaten?

Und "wälzen in Zucker oder Kakao" - Kakao: den eher "bitteren", den man zum Backen etc. nutzt, oder dieses Pulver á la Trinkfix, Kaba & Co.?

LG, das_kaddl.