

# Winterliche Punsch-Sahnetrüffel mit Schuss

**Zutaten:** 50 - 60 Schokoladenhohlkörper Kugel  
(weiße Schokolade)

500g Vollmilchschokolade  
400g Schlagsahne  
100 ml Punsch  
30ml Rotwein

**Dekor:** 150 g weiße Schokolade,  
50g Zimt- und Zuckermischung  
(8g Zimt, 35g Zucker) zum Rollen

**Hilfsmittel:**

Stab-Mixer  
1 Kunststoffschüssel  
Spritzebeutel mit runder Loch-Tülle  
1 Kochtopf  
Schneebeesen  
Teigschaber  
Kleinen Messbecher  
Kochtopf mit Wasser  
1 Schüssel  
Evtl. 2 kleine Gabeln

**Hinweis:** Schokoladenhohlkugeln, Vollmilch- und weiße Schokolade sind in allen Confiserie Dengel Genießerläden auf Bestellung erhältlich

## Zubereitung: „winterliche Punsch-Sahnetrüffel mit Schuss“

1. Die Sahne im Kochtopf kurz erwärmen, von der Kochstelle nehmen und die Vollmilchschokolade hinzufügen. Kurz warten, dann mit dem Schneebeesen gut mischen.
2. Schokoladensahne abkühlen lassen (ca. 1 Stunde) und dabei mit dem Schneebeesen noch 2-3 Mal rühren.
3. Jetzt den Punsch und den Rotwein hinzugeben und gleichmäßig unterheben. Masse soll schön cremig bleiben.
4. Die Punsch-Sahne-Füllung nun in den Spritzebeutel geben und die Kugeln damit befüllen (!!! ca. 1mm unter dem Rand der Kugel stoppen, sonst kann man die Pralinen anschließend nicht mehr verschließen)
5. Die weiße Schokolade im Wasserbad kurz schmelzen. (!Wichtig, die Schokolade darf nicht zu heiß werden!) Dann wieder abkühlen lassen, bis sich die Schokolade leicht kühl anfühlt, jedoch noch flüssig ist.
6. Mit Hilfe eines Teelöffels die Schokoladen-Kugeln mit der weißen Schokolade verschließen.
7. Sie können die Pralinen nun noch einzeln in die restliche weiße Schokolade tauchen, mit Hilfe von 2 Gabeln diese wieder herausholen und dann in der Zimt-Zuckermischung rollen.

Viel Freude damit!

**Dauer:** reine Fertigungszeit 1 Stunde plus Abkühlzeit

