

Verpoorten-Matcha-Trüffelpralinen

Zutaten

für etwa 30 Stück Eierlikör-Trüffel-Pralinen:
100 g helle Kuchenbrösel (ersatzweise Löffelbiskuits)
100 g weiße Schokolade
50 g Butter
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN PUNSCH
1TI Matchapulver



zum Wälzen:

3 EI Puderzucker
1TI Matchapulver

Zubereitung

Die Kuchenbrösel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN PUNSCH tränken, Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen. Wenn die Kuchenbrösel weich geworden sind mit einem Löffel sehr fein zerdrücken (wenn die Masse sehr trocken ist einfach noch etwas Eierlikör oder Eierpunsch zufügen), Schokoladen-Buttermischung und Matchapulver sorgfältig unterrühren und etwa 1/2 Stunde kalt stellen.

Mit kalten Händen ungefähr 30 Pralinenkugeln formen. Puderzucker und Matchapulver miteinander vermischen und die Trüffel darin wenden.

Leser-Tipp

Die Trüffel schmecken sowohl mit Eierlikör als auch mit Eierpunsch. Einfach beide Sorten probieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Matcha-Trüffelpralinen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de