

Informationen zur Sendung vom 10.05.2024

Holunderblütentrüffel zum Muttertag

Von Ulla Scholz

Zutaten für ca. 650 g Konfekt

Trüffelmasse

400 g weiße Kuvertüre
200 g süße Sahne
10 Holunderblüten
50 g Butter
1 unbehandelte Zitrone

Überzug oder Glasur nach Gusto

100 g Kokosflocken
10 Stück dunkle Schokoladenkeks
100 g Geröstete Mandelblättchen
100 g dunkle Kuvertüre
40 g Backkakao

Zubereitung

Die Holunderblüten so beschneiden, dass möglichst viele Blüten und wenige grüne Stängel bleiben. Die Blüten in einen passenden Topf geben, mit Sahne begießen und bedecken. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Die weiße Kuvertüre mit einem großen Messer oder einer groben Reibe zerkleinern und in eine Metallschüssel geben. Die Sahne mit den Blüten aufkochen und noch heiß durch ein Sieb zu den Schokoladensplittern gießen. Alles sorgfältig verrühren und mit Butterflocken vermischen. Man kann auch einen Topf mit nicht zu heißem Wasser vorbereiten, dann werden Schokolade und Butter noch schneller weich. Mit etwas Zitronenschale aromatisieren und die Masse vollständig abkühlen lassen und 1 – 2 Stunden kaltstellen.

Ein Blech mit einem Bogen Backpapier belegen. Die Schokomasse mit einem Rührgerät einige Minuten aufschlagen und noch einmal kurz in den Kühlschrank geben. Mit zwei Kaffeelöffeln so lange kleine Nocken abstechen, bis die Masse verbraucht ist. Am besten noch einmal kurz kühlen.

Wer die Pralinen mit einem Guss aus dunkler Schokolade überziehen möchte, sollte diese reiben und $\frac{2}{3}$ der Schokoladenstücke auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre kurz zur Seite stellen und die restliche Schokoladenstückchen unterrühren. Durch dieses zweistufige Verfahren kühlt die Schokolade herunter und der Überzug bekommt einen schönen Glanz.

Für den kommenden Arbeitsschritt Einmalhandschuhe anziehen, da wir die Trüffelmasse mit den Händen zu Bällchen drehen. Nun in die eine Handfläche einen Esslöffel flüssige Schokolade geben und rund um die Kugel verteilen. Alle so behandelten Exemplare auf sauberes Backpapier setzen und in den Kühlschrank stellen.

Für eine Krümelkruste die Kekse in eine Frischhaltetüte geben und mit einem Holzstampfer oder einem Nudelholz zerkleinern. Die rund geformten Bällchen darin wälzen, bis sie komplett ummantelt sind. Das Gleiche kann nach Belieben mit gerösteten Mandelblättchen, Kokosflocken, dunklem Kakao oder Schokostreuseln geschehen.

Informationen zur Sendung vom 10.05.2024

Holunderblütentrüffel zum Muttertag

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Trüffel in eine schöne Schachtel oder ein Glas verpacken. Zum Verschenken mit einem Etikett versehen, das Haltbarkeit und Inhaltsstoffe anzeigt. Die Trüffel bleiben im Kühlschrank etwa eine Woche frisch.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

400 g weiße Kuvertüre zu 2,98 Euro; 200 g Sahne zu 1,09 Euro; 50 g Butter zu 0,45 Euro; Eine Bio-Zitrone zu 0,40 Euro. Holunder- oder Rosenblüten sind kostenlos.

Je nach Überzug kommen dann dazu: 40 g Kakao zu 0,30 Euro; 100 g Kokosflocken zu 0,40 Euro; 10 Stück dunkle Schokoladenkekse zu 1,00 Euro und 100 g Mandelblättchen zu 1,59 Euro.

650 g Pralinen kosten circa 5,00 Euro

Je nach Überzug kommen noch etwa 0,30 Euro bis 1,59 Euro dazu.

Rosenkonfekt

Wer keinen Holunder mag oder zwei Sorten herstellen möchte, verwendet für die Sahne Wildrosenblüten. Es sollte eine duftende Sorte sein, die nicht gespritzt wurde. In der Regel sind das Rosenbüsche oder Hecken, die später Hagebutten bilden. Zum Aromatisieren reichen hier die Blätter von wenigen Blüten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!