

Mandeltrüffel aus dem Thermomix®



© Mandeltrüffel - Rezepte mit Herz



10 min + Wartezeit



leicht



ca. 30 Trüffel

Kleine feine Mandelhäppchen - ein perfektes Geschenk für eure Liebsten

Eine perfekte Geschenkidee für eure Lieben sind diese leckeren Mandeltrüffel, die ihr ganz schnell und einfach im Thermomix zubereiten könnt.

Gutes Gelingen und lasst es euch schmecken!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	blanchierte Mandeln
<input type="checkbox"/>	250 g	Zartbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)
<input type="checkbox"/>	80 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	25 g	Mandelsirup (alternativ Agavendicksaft und 3 Tropfen mehr Bittermandelaroma)
<input type="checkbox"/>	1 TL	löslicher Kaffee
<input type="checkbox"/>	80 g	Rum
<input type="checkbox"/>	5	Tropfen Bittermandelaroma
<input type="checkbox"/>	30 g	blanchierte Mandeln (optional)

Zubereitung

1. Den Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Umfüllen.
2. Die Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zu Mandelmehl mahlen. Umfüllen.
3. Die Zartbitterschokolade in groben Stücken mit der Butter und dem Mandelsirup in den Mixtopf geben und 5 Min./45 °C/Stufe 1 schmelzen lassen. Ggf. noch 1 Min./45 °C/Stufe 1 hinzugeben.
4. **50 g** gemahlene Mandeln, Kaffee, Rum und Bittermandelaroma in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Zum Auskühlen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Danach mit den Händen Kugeln formen, dabei nach Wunsch je einen Mandelkern in die Mitte einfüllen. In den restlichen **50 g** Mandelmehl wälzen und servieren.
6. Im Kühlschrank aufbewahren, rechtzeitig vor dem Verzehr Zimmertemperatur annehmen lassen. Ca. 1 Woche haltbar.

Unser Tipp: Blanchierte Mandeln könnt ihr sehr gut mit eurem Thermomix herstellen. Schaut mal hier ---> **Mandeln blanchieren**

Nährwertangaben

Kcal. pro Stück: 95 kcal - F 7 g - KH 6 g - E 2 g