

SO WERDEN OSTERHASEN ZU FEINEN TRUFFES

Mit unserer Anleitung können Sie Schoggihasen im Handumdrehen in gluschtige Truffes verwandeln. Selbstverständlich kann das Rezept auch mit normaler Schokolade zubereitet werden.

ZUTATEN

100 g Osterhase, 2 KL Kirsch oder Whisky, 1 EL Puderzucker, 35 g Butter, Pralinékapseln.



RAFFELN Den Osterhasen Stück für Stück in eine Küchenreibe geben und fein raffeln.



KNETEN Zutaten mit einer Gabel in die Schokoladespäne kneten, bis eine formbare Masse entsteht.



FORMEN Aus der Masse haselnussgrosse Kugeln formen. Die geformten Kugeln nach Belieben in Schokoladestreusel, Puderzucker oder Kakaopulver wenden und in eine Pralinékapsel setzen. Truffes im Kühlschrank lagern.

«Ich war ein Osterhase»

AUCH WENN SCHOGGIHASEN nicht, wie oft kolportiert, aus alter Schokolade gegossen werden, sind sie nicht jedermanns Sache. Zu Ostern in reicher Anzahl verschenkt, versteckt oder in Osternestchen platziert, steht Meister Lampe Wochen später leicht verstaubt noch immer im Regal.

Und was tun damit? Fortwerfen? Oder die Schokohoppler bis zu den nächsten Ostern aufsparen und in ergrautem Zustand weiter-schenken? Wir haben uns eine sinnvollere Variante einfallen lassen. Ein Rezept nämlich, wie Sie aus überzähligen Osterhasen feinste Truffes zaubern können.

