REZEPTKARTE | *Printentrüffel mit Gewürz-Blütenzucker.*

PRINTENTRÜFFEL mit Gewürz-Blütenzucker.

Als kleines Naschwerk zum Kaffee oder als Mitbringsel für Freunde. Diese besondere Süßigkeit aus Öcher Printen habt Ihr sicher noch nicht probiert.

Für die Trüffel ca. 20 Stück

100 g Kräuterprinten
1 Bio Orange (Saft und Schale)
20 g weiche Butter
20 g Schokolade zartbitter
2 Prisen Salz
30 g Gewürzblütenzucker

1. *Die Schale der Orange mit einer feinen Reibe zur Hälfte abreiben und beiseite stellen. Dann den Saft auspressen und in einem kleinen Topf erhitzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren sirupartig einkochen lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.*
2. *Die Printen mit einer groben Reibe hobeln und in eine Schüssel geben.*
3. *Die Schokolade mit einem Messer klein hacken. Maximal 3-4mm groß. Die Stücke müssen aber nicht alle gleich groß sein.*
4. *Die Butter, die Orangenschale, den eingekochten Saft, die Schokolade und das Salz mit in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Für etwa eine halbe Stunde kalt stellen.*
5. *Den Gewürzblütenzucker in eine flache Schale geben.*
6. *Jetzt werden mit einem Teelöffel Nocken abgestochen und diese in der Hand geformt. Dabei zu Beginn die Masse erstmal gut zusammenpressen um sie zu verdichten. Dann mit den Handflächen in einer kreisenden Bewegung zu einer Kugel formen.*
7. *Zum Schluss die Kugeln nach und nach im Blütenzucker wenden, um sie damit rundum zu panieren.*

***SPEISE**KAMMER*
Bundesstraße 23a
52159 Roetgen

Telefon 02471 - 133 84 85
www.speisekammer-roetgen.de
facebook und instagram @speisekammer.roetgen

Anja Henn | Rezept, Foto und Entwurf
www.mitherdundseele.de
instagram @mitherdundseele