

Tessiner Honig Truffes

Zutaten:

| | |
|-------|--------------------------|
| 100 g | Dunkle Schokolade |
| 100 g | Milchschokolade |
| 90 g | Butter, weich |
| 40 g | Honig, flüssig |
| | Kakaopulver, andere Deko |

Zubereitung:

- Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben.
- Schüssel in ein Wasserbad stellen und Schokolade langsam schmelzen.
- Butter und Honig in einer Schüssel cremig schlagen, ca. 5-8 min.
- Geschmolzene Schokolade dazu geben und langsam vermengen, bis eine streichfähige Masse entsteht.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech, ca. 1cm hoch, ausstreichen. Danach für min. 1h kühl stellen.
- Rund ausstechen oder in eine gewünschte Form zuschneiden. Danach dekorieren nach belieben und in kleine Muffin Papiere geben.