Selbstgemachte (Last-Minute) Geschenke: Rum-Traube-Nuss-Trüffel mit einem Hauch kalifornischer Sonne ☼ ♥ Kooperation ♥



Vor einigen Wochen bekam ich eine Email, ob ich Interesse an kalifornischen Rosinen hätte. Klar hatte ich! Welche Naschkatze sagt da nein?
Wenig später kam eine „Kostprobe“ von 1 kg der „California Raisins“ mit der Post. Die Rosinen aus dem San Joaquin Valley sind ungeschwefelt und langsam in der Sonne getrocknet. Ein erster Snack zeigt: sie sind saftig und haben ein wirklich schönes, fruchtiges Aroma. Das Infoblatt rief mir zudem in Erinnerung, wie gesund ein Snack aus Trockenobst eigentlich ist. Lecker ja sowieso. Da ich letztes Jahr in Kalifornien eine Freundin besucht habe und sowohl die kalifornische Landschaft als auch die reiche Vielfalt an wunderbarem Gemüse und Obst kennen lernen konnte, die dort unter dieser Sonne

wächst, freute ich mich besonders über diese kulinarische Erinnerung an meine Reise.
Und da wir zurzeit eher Frühling denn weihnachtlichen Winter haben, kommen wir dem milden kalifornischen Klima ja momentan schon recht nahe.
Trotzdem rückt Weihnachten rasend schnell näher. Nur noch ein paar Mal schlafen und die Festtage sind da. Alle reisen an, aus den verschiedensten Ecken Deutschlands und der Welt, um mit der Familie zusammen zu sein und alte Freunde wieder zu treffen. Ich freue mich schon sehr darauf, alte Schulfreunde wieder zu sehen, die ich jetzt teilweise über ein Jahr nicht zu Gesicht bekommen habe!




Viell eicht braucht man also noch ein kleines, schnelles Weihnachtsgeschenk für den einen oder anderen. Da kommen Trüffel doch goldrichtig! Schnell und einfach selbst gemacht schmecken sie fast jedem und sie sind zudem ein persönliches Geschenk.

Für ca. 40 Stück:

100 g Zartbitterschokolade
160 g Vollmilchschokolade
40 g Butter
50 g Rosinen

70 g Nüsse, fein gehackt
30 g gemahlene Nüsse
3 EL Rum
70 g Puderzucker

4-5 EL Kakaopulver und/oder Puderzucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.
Die Rosinen und die Nüsse hacken und mit dem Rum vermischen. Eine Weile stehen und ziehen lassen. Puderzucker und gemahlene Nüsse abwiegen und mit Rosinen, Nüssen und nicht eingezogenem Rum zur Schokoladenmasse geben und verrühren.
Sollte die Mischung noch ein wenig zu fest sein, etwas Rum dazu geben. Ist sie noch ein wenig zu weich, um Kugeln daraus zu rollen, ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. (Wirklich nur kurz, die Masse zieht sonst an und wird richtig fest.)
Jeweils etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse zu einer Kugel rollen und auf eine Platte mit Backpapier oder Butterbrotpapier legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
Das Kakaopulver und/oder den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind.
Kühl lagern.
[Ich stelle sie in einer gut verschließbaren Kiste in den Kühlschrank oder auf den Balkon (sofern es Winter UND kalt ist).][nurkochen]





Ich hoffe, euren Beschenkten schmecken diese Trüffel genauso gut wie meinen Freundinnen, die schon in den Genuss gekommen sind! Habt schöne Weihnachtstage mit euren Liebsten und vor allem ganz, ganz viel Genuss!
Eure Judith ♥

