

BAILEYS TRÜFFEL - SELBSTGEMACHTES KONFEKT

Posted on 11. Februar 2019



Heute wird es verführerisch lecker auf Cookie und Co, ich habe heute nämlich ein Rezept für unerschämte leckere Baileys Trüffel für euch. Dieses Konfekt ist schnell und einfach gemacht und ein super tolles selbstgemachtes Geschenk aus der Küche. Aber natürlich sind sie auch zum selber naschen bestens geeignet...



Ich werde diese Pralinen zum Valentinstag verschenken - in drei Tagen ist es ja schon soweit. Zugegebenermaßen musste ich sie gut im Kühlschrank verstecken, da ich befürchte sonst nichts mehr zum Verschenken übrig zu haben. Diese kleinen Dinger besitzen einfach den ultimativen Suchtfaktor und gehören nun zu meinen absoluten Favoriten unter den Konfekt-Rezepten auf Cookie und Co. Bisher findet ihr hier nämlich schon Rezepte für [Amaretto-Trüffel](#), [Eierlikör-Konfekt](#), [Tiramisu Konfekt](#) und [Spekulatius-Orangen-Konfekt](#).



Die Baileys Trüffel sind herrlich schokoladig und zart schmelzend, mit einem angenehmen Geschmack nach Baileys. Nicht so scharf, wie oftmals in gekauften Pralinen. Dort ist für mich oftmals entweder viel zuviel Alkohol drin oder so wenig, sodass man gar nichts davon schmeckt. Aber gerade die richtige Mischung macht's. Falls ihr also noch nach einer last minute Idee für eine leckere Nascherei sucht, werdet ihr hier ganz sicher fündig. Sehr gut kommen übrigens bei uns auch immer selbstgemachte Liköre an. Hier findet ihr alle [Rezepte für Likör](#) zusammengefasst. Davon werde ich morgen noch den Mon-Cheri-Likör mit Nougat zubereiten, den hat meine bessere Hälfte nämlich besonders gerne. Euch wünsche ich jetzt schon mal ganz viel Spaß beim Nachmachen und Vernaschen...

Zutaten für die Baileys Trüffel:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 70 g Butter
- 10 g Kakao (Backabteilung) + etwas mehr zum Verzieren
- 50 g Baileys

- 1 Tl Vanilleextrakt, das Mark einer halben Vanilleschote oder eine Messerspitze gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz

Baileys Trüffel zubereiten:

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Danach 2/3 der Schokolade zusammen mit der Butter, Vanille sowie dem Salz über einem Wasserbad (oder in einer beheizbaren Rührschüssel) schmelzen. Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf und nicht direkt im Wasser stehen.
3. Sind Schokolade und Butter vollständig geschmolzen, vom Wasserbad herunter nehmen und den übrigen Teil der Schokolade solange langsam umrühren, bis alles gut verbunden ist. (Durch diese Methode hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur und die Trüffel sehen später nicht grau aus.)
4. Baileys und Kakao hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
5. Ein eckiges Gefäß mit Frischhaltefolie auslegen und die Trüffel- Masse darin verteilen. Danach im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Wenn die Masse im Kühlschrank fest und schneidbar geworden ist, aus der Form nehmen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend ringsherum großzügig mit Kakao bestäuben.
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX:

1. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben. Schokolade für 10 Sek./ Stufe 8 zerhacken, danach mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Anschließend für 2 Min./50°C/ Stufe 2 schmelzen.
3. Butter, Vanilleextrakt sowie das Salz hinzufügen, 3-4 Min./ 45°C/ Stufe 1 schmelzen.
4. Baileys und Kakaopulver hinzufügen, 20 Sek./ Stufe 2 cremig rühren.
5. Ein eckiges Gefäß mit Frischhaltefolie auslegen und die Trüffel- Masse darin verteilen. Danach im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Wenn die Masse im Kühlschrank fest und schneidbar geworden ist, aus der Form nehmen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend ringsherum großzügig mit Kakao bestäuben.
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

BAILEYS TRÜFFEL



Portionen:

Stück

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 70 g Butter
- 10 g Kakao (Backabteilung + etwas mehr zum Verzieren)
- 50 g Baileys
- 1 TL Vanilleextrakt (das Mark eine halben Vanilleschote oder eine Messerspitze gemahlene Vanille)
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Herkömmliche Zubereitung

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Danach 2/3 der Schokolade zusammen mit der Butter, Vanille sowie dem Salz über einem Wasserbad (oder in einer beheizbaren Rührschüssel) schmelzen. Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf und nicht direkt im Wasser stehen.
3. Sind Schokolade und Butter vollständig geschmolzen, vom Wasserbad herunter nehmen und den übrigen Teil der Schokolade solange langsam umrühren, bis alles gut verbunden ist. (Durch diese Methode hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur und die Trüffel sehen später nicht grau aus.)
4. Baileys und Kakao hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
5. Ein eckiges Gefäß mit Frischhaltefolie auslegen und die Trüffel- Masse darin verteilen. Danach im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Wenn die Masse im Kühlschrank fest und schneidbar geworden ist, aus der Form nehmen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend ringsherum großzügig mit Kakao bestäuben.
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung Mit Dem Thermomix

1. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben. Schokolade für 10 Sek./ Stufe 8 zerhacken, danach mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Anschließend für 2 Min./50°C/ Stufe 2 schmelzen.
3. Butter, Vanilleextrakt sowie das Salz hinzufügen, 3-4 Min./ 45°C/ Stufe 1 schmelzen.
4. Baileys und Kakaopulver hinzufügen, 20 Sek./ Stufe 2 cremig rühren.
5. Ein eckiges Gefäß mit Frischhaltefolie auslegen und die Trüffel- Masse darin verteilen. Danach im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Wenn die Masse im Kühlschrank fest und schneidbar geworden ist, aus der Form nehmen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend ringsherum großzügig mit Kakao bestäuben.
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

