



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 03.04.2025

Eierlikörtrüffel-Küken

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Trüffel:

300 g weiße Kuvertüre

100 g Sahne

1 EL Eierlikör

Für die Dekoration:

100 g blanchierte, gemahlene Mandeln

50 g blanchierte, gehackte Mandeln

gelbe Lebensmittelfarbe

50 g weiße Kuvertüre

24 dunkle Schokoperlen (oder Kakaobohnensplitter)

50 g Marzipanrohmasse

orange Lebensmittelfarbe

Außerdem:

Herzausstecher (Ø 2 cm)

Spritztüte

Teigrolle / Rollholz

Zubereitung:

1. **Für die Trüffel** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.
2. Sahne in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
3. Topf von der Kochstelle nehmen und die Kuvertüre mit einem Silikonschaber unterrühren, bis diese vollständig aufgelöst ist.
4. Eierlikör unterrühren, in eine Schüssel geben und die Masse für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie festgeworden ist.
5. Aus der Kuvertüre-Sahne-Masse von Hand 12 etwa walnussgroße Kugeln formen und auf einem Teller im Kühlschrank nochmals 30 Minuten festwerden lassen.
6. **Für die Dekoration** Mandeln in eine kleine Schüssel geben, sorgfältig mischen und mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben.
7. Die Likörkugeln darin wenden und die Mandeln mit den Händen an die Kugeln drücken.
8. Weiße Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. In einen kleinen Topf geben und unter Rühren mit einem kleinen Silikonschaber leicht erwärmen.
9. Geschmolzene weiße Kuvertüre in eine Spritztüte füllen und 2 Punkte als Augen auf je eine Kugel spritzen. Je eine dunkle Schokoperle auf ein Auge drücken. (siehe Video)
10. **Für die Schnäbelchen** das Marzipan orange einfärben. Schnäbel formen und mit einer Schere einschneiden. Schnäbel an die Kugeln drücken oder mit der Kuvertüre ankleben.
11. **Für die Füßchen** restliches Marzipan auf der Arbeitsfläche dick ausrollen und 12 kleine Herzen (Ø 2 cm) ausstechen.
12. Je 1 Kugel auf einem Herz platzieren und zu Füßen einschneiden.

Lisas Tipp: Die Eierlikörtrüffel-Küken halten sich luftdicht verpackt im Kühlschrank ein paar Tage. Es gibt auch fertige Zuckeraugen zu kaufen. Das geht schneller, dann kann man von der Deko die weiße Kuvertüre, die dunklen Schokoperlen/Kakaobohnensplitter weglassen.