



Trüffelnugeln

Die **Trüffelnugeln** sind verwandt mit den Kokoskugeln und können das ganze Jahr zum Kaffee und Kuchen gereicht werden. Ceres Kokosfett eignet sich ideal für diese Weihnachtsbäckerei.

Zubereitung

- Alle Zutaten rasch zu einer Masse verarbeiten.
- Aus der hergestellten Masse Kugeln formen und in Kakao-Vanillezucker-Mischung oder in geriebener Kuvertüre wälzen.
- Die Trüffelnugeln am besten in einem geschlossenen Behälter und kühl aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



45 Minuten



30 Stück



Zutaten

250 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

500 g Staubzucker

50 g Maizena

80 g Kakao

80 g Walnüsse

4 Päckchen Vanillezucker

4 EL Rum

Zum Wälzen

80 g Kakao und 1 Päckchen Vanillezucker

oder

140 g Kuvertüre, zartbitter, fein gerieben