

Valentins Kernöl-Busserl



Konfekt
Rezeptart



40 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

2 Stunden Kühlzeit



Zutaten für 6-8 (ca. 25 Stk.) Portionen

150 g weiße Kuvertüre
1 TL Vanillezucker (mit echter Bourbonvanille)
1-2 EL Frischkäse natur
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

zum Wälzen:
15 g gefriergetrocknete rote Beerenfrüchte (zB Himbeeren oder Erdbeeren)
15 g Kakaopulver, leicht entölt

Zubereitung

Kuvertüre vorsichtig über Wasserdampf schmelzen. Anschließend Vanillezucker, Frischkäse und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. unterrühren sodass eine glatte bzw. einheitliche Masse entsteht. Diese für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die gefriergetrockneten Beeren pulverisieren und durchsieben um etwaige Kerne abzutrennen. Kakaopulver ebenso durchsieben und in eine extra Schale zum Wälzen geben.

Kugel formen: Mit einem Teelöffel etwas Masse entnehmen (ca. halber Teelöffel voll), kurz im Kakaopulver wälzen, zum Kugel formen und abschließend im Beerenpulver wälzen.

Die fertigen Kernöl-Busserl im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch