

# Caramel-Truffes



250 g Zucker  
 50 g Honig  
 900 g Rahm (Sahne)  
 1'000 g Milchcouverture

ca. 4 Stk. Folien Hohlkugeln  
 aus  
 Milkschokolade  
 (=252 Stk.)

## Zubereitung:



In eine Pfanne mit dickem Boden soviel Zucker geben, bis der Boden leicht bedeckt ist, dann gut erhitzen. Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, mit einer Kelle rühren. Dann einen weiteren Schub Zucker dazugeben und weiter rühren bis dieser geschmolzen ist. So fortfahren, bis der ganze Zucker aufgebraucht ist. Solange auf dem Feuer lassen, bis der geschmolzene Zucker schön goldgelb ist.



Den Rahm (Sahne) begeben, die Caramelmasse erstarrt dabei. Auf kleinem Feuer weiter kochen und rühren bis sich der ganze Zucker aufgelöst hat. Den Honig begeben und auflösen. Etwas abkühlen lassen und dann der gehackten Milchcouverture begeben.



Wenn die Masse auf unter 33°C abgekühlt ist, in Truffeshohlkugeln abfüllen und diese schliessen.



Etwas flüssige Milchcouverture auf die Handfläche geben und die Kugel darin rollen. Darauf die Kugel in sehr fein gehackter Milchcouverture wälzen.