

Teufelspillen (Schoko-Kirsch-Kugeln)



SARAH WIENER
STIFTUNG

ZUTATEN | CA. 15 KUGELN

- 15-20 entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Puderzucker
- 3-5 EL Kirschsaft aus dem Glas



Allergene: ggf. Milch/Laktose (Zartbitterschokolade), Schalenfrucht (Haselnüsse)

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Kirschsaft auffangen. Mit den Fingern oder einem Löffel vorsichtig noch etwas Flüssigkeit aus den Kirschen herausdrücken.
- 2 Die Schokolade fein reiben oder mit einem Messer fein zerkleinern.
- 3 Die gemahlenen Haselnüsse, Puderzucker und die Hälfte der Schokolade in einer Schüssel vermischen.
- 4 3-5 EL Kirschsaft hinzugeben und mit einem Löffel oder den Händen zu einer gut formbaren Masse vermengen. Diese sollte nicht zu feucht sein, also den Kirschsaft vorsichtig dosieren!
- 5 Etwas Masse in der Hand flachdrücken, eine Kirsche in die Mitte legen und die Masse rundherum schließen, sodass eine Kugel entsteht.
- 6 Die Kugeln in der restlichen zerkleinerten Schokolade wälzen, kühl stellen und bald genießen.

TIPP

Die Kirschen können durch eine Haselnuss, Mandel oder eine halbe Walnuss ersetzt werden. Im Sommer lassen sich auch frische Kirschen verwenden. Wer die Kugeln kleiner mag, nimmt nur eine halbe Kirsche als Füllung. Die Haselnüsse haben mehr Aroma, wenn sie in der Pfanne geröstet werden. Und statt in Schokolade schmecken die Teufelspillen auch in Kakaopulver oder Kokosraspeln gerollt.



Wenn die Kugeln für Erwachsene gedacht sind, können die gut abgetropften Kirschen mit ca. 5 EL Kirschschnaps vermischt werden. Verschlossen 48 Stunden ziehen lassen, dann erneut abtropfen lassen und als Füllung verarbeiten. Teuflisch gut!

