

Pressemitteilung

Weihnachten zum Vernaschen. Selbstgemachte Trüffel mit Tee.

Hamburg, 13. Dezember 2022 – „*Ich habe an dich gedacht*“, schöner als mit selbstgemachten Geschenken lässt es sich eigentlich nicht sagen. Wenn sie dann auch noch so rundum köstlich daherkommen wie edle Schokoladen-Trüffel mit Tee, dann ist die persönliche Weihnachtsbotschaft garantiert herzlich willkommen. Das Schöne ist, die edlen Trüffel lassen sich zur Adventszeit in der heimischen Küche in Handarbeit herstellen, schonen das Geschenkbudget und verwandeln sich je nach Verpackung in wunderbare Aufmerksamkeiten oder geschmackvollen Highlights für den Gabentisch.

Tee geht immer. Gerade jetzt!

Ob Teil eines gesunden, ausgewogenen Lifestyles oder besonderer Moment in gemütlicher Runde – Tee, Kräuter- und Früchtetees wecken rund ums Jahr positive Assoziationen. Bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern in Deutschland ist die frohe Botschaft längst angekommen und sie haben laut dem aktuellen Tee Report des Tee & Kräutertee Verbands e.V. im letzten Jahr so viel Tee wie nie zuvor getrunken. Ein Grund mehr den Trend zu mehr Tee im Leben auch zum Fest in die Geschenkplanung mit aufzunehmen.

Feine Aromen schokoladig verpackt

Feinschmecker, Hipster und Influencer haben es zuerst entdeckt, Tees, Kräuter- und Früchtetees gehören nicht nur in Tassen, Becher und Longdrinkgläser. Mit ihnen lässt sich auch wunderbar die Aromenvielfalt in der Küche erweitern. Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands. „*Die Kombi aus Schokolade und Tee wie charaktervollem Earl Grey oder Früchtetee ist ein kleines sinnliches Fest*“, so ihr erstes Fazit nach dem Probieren. „*Ich bin sicher, nicht nur echte Teefans sind von dieser Weihnachtsüberraschung begeistert, deshalb gleich ein paar mehr machen*“, rät sie allen, die sich und ihren Lieben das Fest mit Tee-Trüffeln versüßen wollen.

Weniger ist so viel mehr

Wer schon einmal handgefertigte Trüffel in einer Confiserie gekauft hat, weiß, das kann schnell ein kostspieliges Vergnügen werden. Bei den selbstgemachten Tee-Trüffeln sind die Kosten hingegen übersichtlich. Alles, was benötigt wird, sind Zutaten aus dem Supermarkt in der Nähe, natürlich guter Tee, etwas Zeit und die Lust darauf, dieses Jahr besonders geschmackvolle Geschenke zu verteilen. So lässt sich auch mit kleinen Dingen große Freude machen.

EARL GREY TEE SCHOKO-TRÜFFEL

REZEPT

– für ca. 18 große oder 26 kleine Trüffel –

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 3 Stunden Ruhezeit

ZUTATEN

100 g Schlagsahne (30 %) plus mehr zum Auffüllen

200 g Zartbitter-Kuvertüre, gehackt oder als Drops

Prise Salz

20 g Earl Grey Tee

DEKO

75 g Zartbitter-Kuvertüre, geschmolzen

20 g Kakao, gesiebt

ZUBEREITUNG

Die Schlagsahne in einen kleinen Topf geben, aufkochen und dann vom Herd nehmen. Den Tee zugeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die gehackte Zartbitter-Kuvertüre mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Sobald die Ziehzeit vorbei ist, den Tee abseihen (oder die Teebeutel entfernen) und kräftig ausdrücken, damit möglichst wenig Sahne verloren geht. Es werden für das Rezept 100 g Sahne benötigt, ggf. auffüllen.

Die abgewogene Sahne nun noch einmal zum Kochen bringen und dann über die gehackte Kuvertüre geben. Mit einem Löffel langsam verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und glänzt.

Die Kuvertüre-Sahnemischung in einem kühlen Raum einige Stunden fest werden lassen.

Nach der Ruhezeit die Masse kräftig durchrühren und dann mit einem Teelöffel für große Trüffel 15 g und für kleine Trüffel 10 g der Masse abstechen, in der Hand zügig zu Kugeln formen und auf einen Teller legen. Im Kühlschrank 30 Minuten erkalten lassen.

Die restliche Kuvertüre (75 g) über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Eine Tasse mit Kakaopulver bereitstellen.

Etwas geschmolzene Kuvertüre in die Hand geben und zügig eine Schokokugel damit ummanteln. Sofort in Kakaopulver rollen, auf einen Teller legen und dies mit allen Schokokugeln wiederholen – fertig!

Die fertigen Schoko-Trüffel luftdicht verpackt an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank aufbewahren.

FRÜCHTETEE WEISSE SCHOKO-TRÜFFEL

REZEPT

– für ca. 15 große oder 22 kleine Trüffel –

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 3 Stunden Ruhezeit

ZUTATEN

60 g Schlagsahne (30 %) plus mehr zum Auffüllen

200 g weiße Schokolade, gehackt oder als Drops

12 g kräftiger roter Früchtetee (Beerenmischung)

DEKO

50 g weiße Schokolade, geschmolzen

40 g Kokosraspel

1 Teelöffel Hibiskuspulver oder anderes rotes Fruchtpulver

ZUBEREITUNG

Die Schlagsahne in einen kleinen Topf geben, aufkochen und dann vom Herd nehmen. Den Tee zugeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die gehackte weiße Schokolade in eine Schüssel geben. Sobald die Ziehzeit vorbei ist, den Tee abseihen (oder die Teebeutel entfernen) und kräftig ausdrücken, damit möglichst wenig Sahne verloren geht. Es werden für das Rezept 60 g Sahne benötigt, ggf. auffüllen.

Die abgewogene Sahne nun noch einmal zum Kochen bringen und dann über die gehackte weiße Schokolade geben. Mit einem Löffel langsam verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und glänzt.

Die Kuvertüre-Sahnemischung im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die Masse kräftig durchrühren (ggf. etwas auf Zimmertemperatur bringen) und mit einem Teelöffel für große Trüffel 15 g und für kleine Trüffel 10 g der Masse abstechen, in der Hand zügig zu Kugeln formen und auf einen Teller legen. Im Kühlschrank 30 Minuten erkalten lassen.

Die restliche weiße Schokolade (50 g) über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. In einer Tasse mit Kokosraspel mit Hibiskus- oder Fruchtpulver mischen, bereitstellen.

Etwas geschmolzene weiße Schokolade in die Hand geben und zügig eine Schokokugel damit ummanteln. Sofort in den Kokosraspeln rollen, auf einen Teller legen und dies mit allen Schokokugeln wiederholen – fertig!

Die fertigen Schoko-Trüffel luftdicht verpackt an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank aufbewahren.

Der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. ist das Kompetenzzentrum der deutschen Teewirtschaft in Hamburg. Der Verband und seine Mitglieder engagieren sich für die öffentliche Wahrnehmung von Tee (Camellia sinensis), Kräuter- und Früchtetee als wertvolle Lebensmittel und wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung. Wir setzen uns gemeinsam ein für Verbraucherschutz, umsichtige gesetzliche Regulierung und sowohl soziale als auch Nachhaltigkeitsstandards, die weltweit vorbildlich sind.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten. Weitere Rezepte, Bilder und Informationen finden Sie unter www.teeverband.de.

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Kyra Schaper



PR-Referentin | PR Officer

tee • Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.

German Tea & Herbal Infusions Association

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel: +49 40 23 60 16-34 | Fax: +49 40 23 60 16-11

Web: www.teeverband.de | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer