



NEU

Geniessen mit Leidenschaft!

Importhaus für Delikatessen

WolframBerge[®]
seit 1960

Importhaus für Delikatessen

WolframBerge[®]
seit 1960

Wolfram Berge
Importhaus für Delikatessen GmbH & Co. KG
Alfred-Nobel-Straße 1
51588 Nümbrecht-Breunfeld

Tel. 02293 - 3060
Fax 02293 - 306 - 99
www.delikatessen-berge.de
info@delikatessen-berge.de

Rezeptideen

Französische Trüffel

Monty Bojangles

Trüffel-Vanille-Cupcakes

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten • Backzeit: 10 Minuten
Zutaten für ca. 24 Cupcakes:

Für den Teig

375 g	Weizenmehl
2 1/2 Teelöffel	Backpulver
1/2 Teelöffel	Salz
150 g	weiche Butter (zusätzlich etwas Butter zum Einfetten)
350 g	Zucker
3	Eier
1 Esslöffel	Vanillearoma
150 ml	Milch
80 g	Monty Bojangles franz. Trüffel, z. B. Choccy Scoffy

Für die Glasur

170 g	weiche Butter
50 g	Kakaopulver
900 g	Puderzucker, gesiebt
80 ml	Milch
2 Teelöffel	Vanillaroma
100 g	Monty Bojangles franz. Trüffel, z. B. Choccy Scoffy



Zubereitung
So einfach geht's:

1. Den Ofen auf 190°C vorheizen und ein Muffin-Backblech mit Muffin-Förmchen bestücken.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz durchsieben und in eine große Schüssel geben.
3. In einer weiteren Schüssel Zucker und Butter schaumig schlagen und die Eier sowie das Vanillearoma hinzugeben.
4. Die Mischung aus Mehl, Backpulver und Salz unterrühren und die Milch mit und mit hinzugeben.
5. 100 g der französischen Trüffel grob zerkleinern und untermischen.
6. Den Teig auf die 24 Muffin-Förmchen aufteilen, die Muffins 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen und danach abkühlen lassen.
7. Für die Glasur die Butter mit dem Kakaopulver verrühren und die Hälfte des Puderzuckers hinzugeben.
8. Die Milch und das Vanillearoma hinzufügen und gut verrühren. Danach den restlichen Puderzucker untermischen. Falls die Glasur zu fest wird, einfach ein wenig Milch einrühren.
9. Die Glasur (ggf. mit einem Spritzbeutel) auf den Muffins verteilen und mit Monty Bojangles Trüffeln verzieren.



Trüffel-Walnuss-Cookies

Zubereitungszeit: 10 Minuten • Backzeit: 12 Minuten
Zutaten für 12 Cookies:

Für den Teig

125 g	Butter
110 g	braunen Zucker
55 g	Zucker
1	Ei
1 Teelöffel	Vanillearoma
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1/2 Teelöffel	Backpulver
100 g	Monty Bojangles franz. Trüffel, z. B. Choccy Scoffy
70 g	Walnüsse



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen.
3. Die Eier und das Vanillearoma hinzugeben und noch einmal kräftig rühren.
4. Das Mehl durchsieben und zusammen mit dem Salz und Backpulver nach und nach zugeben.
5. Die französischen Trüffel und die Walnüsse grob zerkleinern und dann untermischen.
6. Den Teig mit einem Esslöffel in kleinen Häufchen auf die Backbleche setzen.
7. Die Cookies für 10-12 Minuten backen und anschließend auf einem Drahtgestell auskühlen lassen.