

Monster-Augen-Trüffel – Gruselige Halloween Süßigkeit zum Selbermachen



Gruselig lecker und dabei überraschend einfach: Diese Monster-Augen-Trüffel sehen aus, als würden sie Euch direkt anstarren – und schmecken himmlisch süß nach weißer Schokolade. Perfekt für Eure Halloween-Party oder als kleine Überraschung für Kinder, die Lust auf schaurig-schöne Naschereien haben.

Zutaten für ca. 15-20 Stück

200 g weiße Schokolade
 100 g Frischkäse (z. B. „Philadelphia“)
 100 g Löffelbiskuits oder Butterkekse, fein zerbröseln
 1 TL Vanilleextrakt
 150 g weiße Kuvertüre (zum Überziehen)
 Lebensmittelfarben (rot oder grün, für die Adern oder Iris)
 Lebensmittelstift für die schwarze Pupille
 Gummibärchen mit Augenform oder bunte Smarties/Schokolinsen für die Pupillen
 Optional: etwas rote Zuckerschrift oder Himbeersirup für „Blut“-Effekt

Zubereitung Monster-Augen-Trüffel

1. Zuerst die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann den Frischkäse, Vanilleextrakt und die feinen Keksbrösel in einer separaten Schüssel gut verrühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade unter die Frischkäsemasse heben, bis eine formbare Masse entsteht.
2. Aus der Masse kleine Kugeln (ca. walnussgroß) formen. Die Kugeln für etwa 20–30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Nun die weiße Kuvertüre schmelzen, dann die gekühlten Trüffelpällchen in der geschmolzenen Kuvertüre wälzen und auf ein Backpapier setzen.
4. Solange die Kuvertüre noch weich ist, mittig eine bunte Linse oder ein Gummiauge aufsetzen. Mit roter Lebensmittelfarbe oder Zuckerschrift feine „Adern“ auf die abgekühlten „Augen“ aufmalen. Optional: etwas Himbeersirup oder Zuckerschrift für einen „blutigen“ Effekt tropfen lassen.
5. Die fertigen Monster-Augen-Trüffel im Kühlschrank lagern, bis die Schokolade ganz fest ist. Vor dem Servieren ggf. kurz bei Raumtemperatur etwas stehen lassen, damit sie nicht zu hart sind.

Tipps: Die schwarze Pupille könnt Ihr ganz einfach mit einem Lebensmittelstift auf die Smarties oder Schokolinsen malen. Hier ein paar Tipps, damit es sauber und haltbar wird:

- Es gibt spezielle Lebensmittelstifte, die für Schokolade und Fondant geeignet sind. Achtet darauf, dass der Stift für glatte Oberflächen (z. B. Schokolade) geeignet ist – das steht meist auf der Verpackung.
- Die Smarties oder Schokolinsen sollten raumtemperiert und trocken sein. Wenn sie zu kühl sind, bildet sich Kondenswasser, und die Farbe haftet schlechter.
- Einfach mit dem Stift einen kleinen schwarzen Punkt in der Mitte setzen. Kurz trocknen lassen, bevor Ihr sie auf die Trüffel setzt.
- Wenn Ihr keinen Lebensmittelstift habt, könnt Ihr auch etwas geschmolzene dunkle Kuvertüre oder Lebensmittelfarbe mit einem Zahnstocher auftupfen.

Weitere Tipps & Tricks – damit Eure Halloween Süßigkeit gelingt

- Achtet darauf, dass die weiße Schokolade beim Schmelzen nicht überhitzt. Weiße Schokolade neigt dazu, schnell zu verbrennen. Im Wasserbad bei niedriger Hitze und gelegentlichem Rühren schmelzen reicht.
- Der Frischkäse sollte Zimmertemperatur haben, damit sich die Schokolade besser einarbeiten lässt und keine Klümpchen entstehen.
- Für die Keksbrösel eignen sich Löffelbiskuits oder Butterkekse – je feiner gebröselt, desto homogener wird die Masse. Ein Gefrierbeutel und Nudelholz als Hilfsmittel funktionieren gut.
- Beim Formen der Kugeln hilft es, die Hände leicht zu befeuchten, damit die Masse nicht klebt. Alternativ könnt Ihr kleine Portionen mit einem Teelöffel aufnehmen und mit den Fingern zu Kugeln rollen.
- Beim Überziehen mit Kuvertüre empfiehlt sich ein Gabel-Trick: Kugel auf eine Gabel setzen, in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Das erleichtert das Arbeiten und vermindert "Bruchstellen".
- Lagert die fertigen Trüffel luftdicht im Kühlschrank – so bleiben sie frisch und behalten ihre Form. Vor dem Servieren etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit sie etwas weicher werden.

Häufige gestellte Fragen zu Monster-Augen-Trüffel (FAQ):

1. Kann ich statt weißer Kuvertüre auch normale Vollmilch- oder Zartbitterschokolade verwenden?

Ja, das geht. Allerdings verändert sich die Optik der Monster-Augen-Trüffel – weiße Kuvertüre sorgt für einen hellen “Augen-Look”. Dunklere Schokolade ergibt eine andere Wirkung.

2. Wie verhindere ich, dass die Trüffel im Kühlschrank zu hart werden?

Lagere sie luftdicht und nimm sie etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank – so wird die Kuvertüre nicht zu hart beim Genuss.

3. Kann ich die Lebensmittelfarben auch vorab in die Kuvertüre mischen?

Ja, das ist möglich. Wenn du statt weißen Trüffeln farbige “Monster-Augen” möchtest, kannst du weiße Kuvertüre mit ein wenig Lebensmittelfarbe einfärben, bevor du die Kugeln überziehst.

4. Wie lange halten sich die fertigen Trüffel?

Kühl und luftdicht gelagert etwa 2–3 Tage. Danach kann der Frischkäse-Anteil die Frische beeinträchtigen. Am besten frisch genießen.

5. Kann ich die Keksbrösel durch etwas anderes ersetzen?

Ja – z. B. zerbröselte Butter- oder Vollkornkekse. Wichtig ist eine trockene, fein-krümelige Komponente, damit die Trüffelmasse die richtige Konsistenz bekommt.