Weihnachtliche Spekulatius-Pralinen

Zutaten

Menge	
300 g	Spekulatius-Kekse
200 g	Kuvertüre, Vollmilch
100 ml	Schlagsahne
1 Prise	Zimt
200 g	Kuvertüre, Zartbitter

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min. + 5 Min. Kühlzeit

pro Portion: 368 kJ, 88 kcal, 12 g Kohlenhydrate, 1,4 g Eiweiß, 4,2 g Fett, 2,1 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie schnell

Zubereitung

Wenn du auf der Suche nach einer weihnachtlich-süßen Verführung bist, sind unsere Spekulatius-Pralinen genau das Richtige für dich! Die kleinen Schoko-Spekulatiuskugeln schmecken herrlich lecker, gehen ganz schnell und eignen sich außerdem super zum Verschenken. Probiere unser Rezept also unbedingt aus und beschenke dich und deine Liebsten! Für die Pralinen musst du einfach zerbröselten Spekulatius mit Kuvertüre, Sahne und Zimt mischen und anschließend Kugeln daraus formen. Diese werden in geschmolzene Schokolade getunkt und mit Spekulatius-Krümeln dekoriert. Probiere unsere Spekulatius-Pralinen unbedingt aus, sie sind so einfach! Viel Spaß beim Nachmachen! So einfach geht´s:

Step 1:
Als erstes kannst du mit einem Nudelholz die Spekulatius-Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern. 50 g von den Bröseln für die Dekoration zur Seite legen. Nun hackst du die Vollmilch-Kuvertüre klein. Die Schlagsahne in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Zur Seite stellen und die gehackte Schokolade dazugeben. Dann verrührst du alles, bis eine Ganache entstanden ist.

Step 2:
Im nächsten Schritt füllst du die Ganache in eine Rührschüssel und gibst die Spekulatius-Brösel und 1 Prise Zimt hinzu. Anschließend verrührst du alles mit einem Löffel zu einer Masse. Die Masse für ca. 5 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit sie sich besser formen lässt.

Step 3:
In der Zwischenzeit kannst du über einem Wasserbad die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen lassen. Danach aus der Masse kleine Kugeln formen und auf ein Stück Backpapier legen. Die Pralinen in die Schokolade tauchen und mit den restlichen Spekulatiusbröseln verzieren.