

Rezept für selbst gemachte Spekulatius-Kugeln

Zutaten

Für ca. 30 Stück

- 150 g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 50 g Gewürzspekulatius-Kekse
- 50 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt



Zubereitung

1. Schmelzen Sie die Schokolade langsam und unter ständigem Rühren zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad.
2. Geben Sie die Spekulatius in ein Gefrierbeutel und zerkrümeln Sie diese mit einem Nudelholz fein.
3. Rühren Sie nun die Kekskrümel mit Salz in die Schokolade ein und lassen Sie die Masse mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden.
4. Mischen Sie nun Kakaopulver, Zucker und Zimt zusammen in einer Schale.
5. Stechen Sie mit einem kleinen Löffel ein bisschen Masse ab und rollen diese mit den Händen zu einer Kugel. Die Kugel in der Kakaomischung wälzen, bis sie rundum bedeckt ist.
6. Luftdicht verschlossen sind die Spekulatius-Kugeln im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.

Variationen

- Statt der Mischung aus Kakaopulver, Zucker und Zimt können Sie auch feine Keksbrösel oder geschmolzene Schokolade als Überzug nehmen.
- Probieren Sie statt dunkler Schokolade mal weiße oder Milkschokolade aus. Wenn verschiedene Varianten machen, wird das Pralinen-Mitbringsel noch raffinierter.