



Spekulatius-Pralinen

Zutaten:

320 g Spekulatius-Kekse
200 g Vollmilchkuvertüre
100 ml Schlagobers
1 Prise Zimt
200 g Zartbitterkuvertüre



Zubereitung:

Spekulatius-Kekse mit einem Nudelholz zerkleinern. 50 g von diesen Bröseln für die Dekoration zur Seite legen.

Nun die Vollmilchkuvertüre klein hacken. Schlagobers in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen, zur Seite stellen und die gehackte Kuvertüre dazugeben. So lange verrühren, bis eine Ganache entstanden ist. Diese in eine Schüssel füllen, die Spekulatius-Brösel und eine Prise Zimt dazugeben. Mit einem Löffel alles zu einer Masse verrühren, 15-20 Minuten kaltstellen.

Inzwischen die Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

Aus der Masse kleine Kugeln formen und auf ein Backpapier legen. Nun die Pralinen in die Kuvertüre tauchen und mit Spekulatius-Brösel verzieren.

Viel Freude wünscht Ihnen Roman Lechner