

Spekulatius Pralinen

Von SweetsSoulDreams

Ich mag es gern klein und rund und mit einem Haps im Mund. So richtig Mini und fein. In einer luftdichtverschlossenen Dose halten sich die Pralinen etwa 2-3 Wochen im Kühlschrank, WENN sie so lange halten. PS: Schmecken nicht nur mit Spekulatiuskeksen zur Weihnachtszeit, auch mit feinem Buttergebäck auf der Ostertafel ein Gedicht.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	n/a	n/a	10 min

32 Pralinen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

100 g weisse Kuvertüre

60-70 g Spekulatius

2 EL Sahne

Prise Salz

Werkzeuge

Waage

Schüssel

Zubereitung

- 01** Kuvertüre grob hacken und mit der Sahne und der Prise Salz übern Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dauert so ca. 5 Minuten.
- 02** Zwischenzeitlich die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz bearbeiten oder alternativ mit dem Mixer zermahlen. (Gefrierbeutel und Nudelholz macht definitiv mehr Spaß)
- 03** Ist die Kuvertüre geschmolzen 50g der gemahlenen Spekulatius hinzugeben und gut vermengen, das ganze dann in eine kleine Schüsselfüllen und für ca. 1 Stunde kalt stellen. Ich habs draußen stehen lassen (und vergessen über Nacht *hust*), tat der Masse keinen Abbruch.
- 04** Nach der Kühlzeit mit einem kleinen Löffel ca. 5g der Masse abstechen und zu einer murmelgroß Kugel formen, diese dann in der restlichen gemahlenen Spekulatius wenden.