Spekulatius-Kugeln

Das Rezept von den Spekulatius-Kugeln passt besonders gut in die Adventszeit. Die winterliche Nascherei lässt sich auch prima verschenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für die Masse

100 g	Spekulatius
40 g	Haselnüsse gemahlen
0.5 TL	Zimt
50 ml	Schlagobers
25 g	Marzipan
200 g	weiße Kuvertüre

Zum Wälzen

50 g	Spekulatius

Zubereitung

1. Für die **Spekulatius-Kugeln** das Marzipan (in kleine Stücke gerupft) und das Schlagobers in einen Topf geben, und unter Rühren solange erhitzen, bis das Marzipan sich vollständig aufgelöst hat.

2. Dann die Kuvertüre (gehackt) über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

3. Derweil kann man schon die Marzipan-Masse zu der Kuvertüre geben und unterrühren.

4. Als nächstes die Spekulatius in eine Schüssel geben.

5. Diese nun fein zerbröseln. Wer eine Küchenmaschine hat kann diese zur Hilfe nehmen.

6. Danach die Haselnüsse und den Zimt hinzufügen und gut mit den Bröseln vermengen.

7. Jetzt die Kuvertüren-Masse zu den Bröseln geben.

8. Nun alles gründlich miteinander vermengen (die Masse wird etwas fettig sein) und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Dann schon mal die Spekulatius zum Wälzen ebenfalls schön fein zerbröseln.

10. Danach aus der Masse ca. 15g schwere Kugeln formen. Dies ist (solange die Masse noch sehr kalt ist) eine etwas bröselige Angelegenheit.

11. Letztendlich die Kugeln in den Spekulatius-Bröseln wälzen. Die Masse ergibt ca. 24 Stück und sollte stets leicht gekühlt gelagert werden.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die fertigen Spekulatius-Kugeln sehen besonders hübsch aus, wenn man sie in Pralinen-Förmchen serviert. Außerdem lassen sie sich auch hervorragend verschenken.