Spekulatius Pralinen

Diese Spekulatius-Pralinen sind das perfekte Rezept für die Weihnachtszeit. Mit wenig Zutaten zauberst du im Handumdrehen würzig, nussige und herrlich schokoladige Pralinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

250 g	Spekulatius
200 g	Erdnusscreme
1 Stk.	Bio Orange (Abrieb, Schale unbehandelt)
200 g	Zartbitterschokolade
5 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Um **Spekulatius Pralinen** zuzubereiten, die Spekulatius fein zermahlen – entweder im Mixer oder klassisch im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz. Die feinen Brösel mit Erdnusscreme und Abrieb einer aromatischen Bio-Orange zu einem leicht sandigen, formbaren Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und für mindestens eine Stunde kalt stellen.

2. Nach dem Kühlen die Kugeln erneut sanft rund rollen. **Zartbitterschokolade** mit etwas Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen, gut verrühren und die Pralinen nacheinander mit einer Gabel eintauchen. Auf einem Gitter oder Backpapier geben, abtropfen und aushärten lassen. Am besten über Nacht trocknen lassen. Die fertigen Spekulatius-Pralinen nach Belieben in Papierförmchen legen und kühl und luftdicht aufbewahren.

Tipp