Spekulatius-Schokoladen-Konfekt

Das Spekulatius-Schokoladen-Konfekt ist besonders in der Adventzeit ein feines Naschwerk. Ein Rezept, das weihnachtliche Stimmung verbreitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,8 h



Zutaten

Für die Kugeln

75 g	Gewürzspekulatius
250 g	weiße Kuvertüre
200 g	gezuckerte Kondensmilch

Für die Glasur

175 g	Zartbitterkuvertüre
5 g	Kokosfett

Für die Dekoration

Nach Belieben	Spekulatius (Brösel)

Zubereitung

1. Für das **Spekulatius-Schokoladen-Konfekt** die Gewürzspekulatius in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln.

2. Dann die weiße Kuvertüre mit der gezuckerten Kondensmilch in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

3. Nun die Brösel hinzufügen und gut miteinander verrühren. Nun die Schokolade ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Masse sollte später zum Formen nicht zu weich, aber auch nicht zu fest sein. Deshalb empfiehlt es sich immer mal wieder nachzuschauen, wie die Konsistenz ist.

4. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen (ca. 8 – 10 g oder nach Belieben) und auf einem Brett (ausgelegt mit Backpapier) ablegen. Jetzt sollten die Kugeln wiederholt ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit sie eine feste Konsistenz erhalten.

5. Als nächstes die Zartbitterkuvertüre mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad temperieren.

6. Jetzt die Kugeln kurz in die geschmolzene Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf einem Stück Backpapier ablegen.

7. Letztendlich das Konfekt noch im feuchten Zustand mit ein paar Spekulatius-Bröseln dekorieren und anschließend an einem kühlen Ort bis zum Verzehr trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 35-40 Stück.

Tipp

Das Spekulatius-Schokoladen-Konfekt lässt sich hübsch verpackt prima verschenken.