

Zutaten für ca. 40-50 Stk (je nach Größe)

200g Zartbitter Schokolade

140g Schlagobers

200g Spekulatius Kekse

Zubereitung

1. Das Schlagobers in einem Topf kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.
2. Die Schokolade hineingeben, stehen lassen bis diese weich wird und dann zu einer Creme rühren.
3. Spekulatius Kekse sehr fein zu Bröseln zerkleinern, am Besten mit einem elektrischen Zerkleinerer. Oder Kekse mit dem Nudelwalker zerkleinern.
4. 150g Gramm der Spekulatius Brösel zu der Schokolade Creme geben und mind. 2 Stunden kaltstellen.
5. Dann mit einem Teelöffel kleine Portionen herausnehmen und zu kugeln formen und in den restlichen 50g Spekulatius Brösel wälzen. Wenn es schnell gehen muss kannst du auch mehr Masse mit einem Esslöffel herausnehmen, diese dann zu einer Wurst formen, in den Brösel wälzen. Bis zum Verzehr kaltstellen und kurz vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden.
6. Bewahre die Spekulatius Pralinen im Kühlschrank auf, da sie sonst sehr weich werden. Am besten schmecken sie, wenn sie außen weich und innen noch kühl sind!

