

Schoko-Spekulatius-Kugeln

Zutaten für 60 Kugeln:

300 g Butterspekulatius

80 g gemahlene Mandeln

2 TL Zimt

400 g Vollmilch-Kuvertüre

100 g Sahne

Zubereitung:

Die Butterspekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz möglichst klein zerkrümeln und -rollen. So lange, bis es feiner Spekulatius-Staub ist.

Von den Spekulatiuskrümeln 200 g wegnehmen und in einer Schüssel mit den gemahlenden Mandeln und dem Zimt mischen. Die restlichen 100 g für das Wenden am Ende aufbewahren.

Die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Sahne vorsichtig schmelzen.

Den Spekulatius-Mandel-Zimt-Mix dazugeben und alles miteinander verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und für 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit einem Teelöffel ca. 60 Portionen von der Masse abstechen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen.

Die Kugeln in den restlichen Spekulatiuskrümeln wälzen.

Die Spekulatius-Kugeln können bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden