



# DUNKLE SPEKULATIUSPRALINEN

## Zutaten:

75 g Vollmilch Kuvertüre  
75 g Zartbitter Kuvertüre  
100 ml Sahne  
25 g weiche Butter  
1 TL Spekulatiusgewürz (alternativ Zimt)  
150 g Gewürzspekulatius

## Zum Wälzen:

gehackte Haselnüsse, Kabapulver,  
Schokoraspel, etc)

## Zubereitung:

Kuvertüre fein hacken.  
Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, klein gehackte Kuvertüre und weiche Butter unter Rühren darin schmelzen.

Gewürzspekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit Hilfe eines Teigrollers fein zerbröseln.

Spekulatiusbrösel und -gewürz in die Schokomasse einrühren, in die kleine Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und im Kühlschrank vollständig erkalten und fest werden lassen.

Mit dem kleinen Edelstahlportionierer (oder einem Eiskugelportionierer) kleine Kugeln formen, in einer Zutat nach Wahl wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

