



WEIHNACHTSREZEPT



SPEKULATIUS KUGELN

Zutaten

- 300 g Spekulatiuskekse
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Schlagsahne
- 1 Prise Zimt (oder mehr – je nach Geschmack)
- 75 g Puderzucker
- 25 g Backkakao

ZUBEREITUNG

1. Spekulatius-Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern und 50 g der Brösel für die spätere Dekoration beiseitestellen
2. Vollmilch-Kuvertüre mit einem scharfen Messer in kleine Stücke zerkleinern
3. Schlagsahne in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
4. Wenn die Sahne kocht, vom Herd nehmen und Vollmilch-Kuvertüre hinzugeben. Anschließend solange verrühren, bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist
5. Schokoladen-Sahne in eine Rührschüssel füllen, Spekulatius-Kekse und 1 Prise Zimt hinzugeben und mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse verrühren.
6. Masse für ca. 30 Minuten Masse in den Kühlschrank stellen.
7. Wenn die Masse fest geworden ist, mit den Händen kleine Kugeln formen. Je nach gewünschter Größe der Kugeln variiert die Anzahl zwischen 20-30 Kugeln.
8. Drei Varianten der Ummantelung der Spekulatius-Kugeln:
 1. Variante: Kugeln in den Spekulatius-Brösel wälzen.
 2. Variante: Kugeln in 50 g Puderzucker wälzen.
 3. Variante: Kugeln in einer 25 g Puderzucker/25 g Back-Kakao-Mischung wälzen