Spekulatiuskugeln



Zutaten Teig

- 250 g Spekulatius Kekse
- ½ TL Spekulatius-Gewürz, optional
- 70 g flüssige, abgekühlte Butter
- 150 g Mascarpone

Zutaten Glasur

- 150 g Vollmilch Schokolade
- 1 EL Speiseöl

Zubereitung

- Spekulatius mit einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen, das Spekulatius-Gewürz darüber streuen und in eine Schüssel umfüllen.
- Butter und Mascarpone dazugeben und zu einer glatten Masse kneten.
- 20 walnussgroße Kugeln formen und für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Schokolade fein hacken und über dem Wasserband zum Schmelzen bringen, Speiseöl anschließend unterrühren.
- Nacheinander, jede Spekulatiuskugel in die flüssige Schokolade tauchen, mit einer Gabel herausnehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.
- Wer mag kann ein paar Krümel Spekulatius auf die Kugeln streuen.
- Wenn die Schokolade schön ausgehärtet ist, die Spekulatiuskugeln in einer verschließbare Plastikbox im Kühlschrank aufbewahren. So halten sie sich für mehre Tage frisch.

Portionsgröße: 20 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©