

# Spekulatius - Marzipan - Pralinen

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Einfach auf kaltem Wege, unspektakulär, Weihnachtsbäckerei muss nicht stundenlang dauern

## Zutaten

- 100 g handelsüblicher Spekulatius für die Masse und 50 g zum wälzen
- 200 g Marzipan - Rohmasse, gezupft
- 4 EL weißer Rum
- Abrieb von 1 Orange und 1 Zitrone
- (Geht auch mit Orangenschalenaroma aus dem Supermarkt)
- 50 g weiße Schokolade, geschmolzen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle zerbröseln.

### Schritt2

Zum Marzipan den Zitrus - Abrieb und den Rum geben, mit den Spekulatiusbröseln gut verkneten.

### Schritt3

Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Teelöffel große Kugeln formen und in gestoßenem Spekulatius wälzen, fest werden lassen.

### Schritt4

Die geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und über die Kugeln sprengeln, ev. In Pralinen Kapseln setzen.

### Schritt5

Möglichst frisch genießen oder in einer verschließbaren Gebäckdose kühl lagern.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** Unspektakulär

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spekulativ-marzipan-pralinen/>