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 sprenkeln, 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/spekulatius-marzipan-pralinen/