

Spekulatius-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

200 g Gewürz-Spekulatius
75 g weiche Butter oder Margarine
30 g feiner Puderzucker
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Vollmilchschokolade
1 Prise Nelkenpulver
etwas weiße Schokolade zum Verzieren



Zubereitung

Die Gewürz-Spekulatius werden in einen Gefrierbeutel gefüllt und anschließend mit einer Glasflasche oder einem Nudelholz fein zerbröseln.

Nun wird die weiche Butter schaumig geschlagen und der fein gesiebte Puderzucker untergeschlagen. Dann werden die Spekulatius-Krümel mit der Butter vermischt. Nun werden die 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergemischt. Eine kleine Prise Nelkengewürz wird der Mischung nun noch hinzugefügt, um den Pralinen einen zusätzlichen weihnachtlichen Geschmack zu verleihen.

In der Zwischenzeit wird nun die Vollmilchschokolade über dem Wasserbad geschmolzen. Etwa 150 g der Schokolade werden nun der Keksmasse hinzugefügt und die ganze Masse verknetet. Dann muss sie im Kühlschrank fest werden.

Sobald die Keksmasse fest geworden ist, formt man kleine Kugeln daraus und tunkt diese in die restliche Schokolade. Danach müssen die Pralinen wieder in den Kühlschrank, um fest zu werden.

In der Zwischenzeit wird nun die weiße Schokolade über dem Wasserbad geschmolzen. Diese wird dann in einen Spritzbeutel gefüllt, an dem eine kleine Ecke abgeschnitten wird. Nun mit einer schnellen Bewegung mit der weißen Schokolade verzieren. So lange diese noch flüssig ist, können noch restliche Kekskrümel darüber gebröseln werden.

Leser-Tipp

Diese Pralinen können auch mit Lebkuchen auf die gleiche Art hergestellt werden. Je feiner die Spekulatius zerbröseln werden, umso cremiger werden hinterher die Eierlikörpralinen. Lässt man es etwas gröber zerkrümeln, hat man knusprigere Pralinen.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de