

# Knusper-Pralinen mit Spekulatius, Nougat, Schokolade und Verpoorten Punsch

## Zutaten

für ca. 25 Eierpunsch-Pralinen:  
50 g dunkle Kuvertüre  
20 Butter  
100 g Nuss-Nougat  
50 g Spekulatius  
1 1/2 EI VERPOORTEN PUNSCH  
Muskatnuss, frisch gerieben  
Puderzucker



## Zubereitung

Die Kuvertüre mit Butter und Nuss-Nougat in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und die Spekulatius grob zerbröseln. Einige Spekulatiusbrösel zur Seite legen.

Die Brösel unter die Nougatmasse heben, dann den VERPOORTEN PUNSCH unterrühren. Alles mit frisch geriebenem Muskat abschmecken. Masse im Kühlschrank fest werden lassen.

Teelöffelgroße Portionen abnehmen und mit den Händen zu Kugeln formen (Dabei am besten Einweghandschuhe anziehen.) Pralinen 1 Stunde durchkühlen lassen. Dann die zurückgelegten Spekulatiusbrösel in die Pralinen stecken und diese kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

## Leser-Tipp

Die cremigen Knusper-Pralinen schmelzen im Mund mit einem tollen Geschmack nach Nougat, Schokolade, Punsch und winterlichen Gewürzen.

[Link zum Rezept: Knusper-Pralinen mit Spekulatius, Nougat, Schokolade und Verpoorten Punsch](#)

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