

FOODKITCHEN

SPEKULATIUS-KUGELN

RZFK_001433

ZUTATEN

für ca. 20 Stück

20 ganze Haselnusskerne
25 g brauner Zucker
25 g Puderzucker
2 TL Spekulatius-Gewürz
Salz
60 g Mehl
50 g weiche Butter
1 EL Milch
275 g Zartbitterkuvertüre
40 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

1 Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in ein Küchentuch gewickelt aneinanderreiben, um die Haut zu entfernen.

2 Zucker, Puderzucker, Spekulatiusgewürz, 1 Prise Salz und das Mehl in einer Schüssel vermischen. Mit der Butter und der Milch zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 30 Min. kühl stellen. Jeweils etwas Spekulatiusteig in der Hand flach drücken, einen Haselnusskern hineinlegen, umhüllen und zu einer Kugel formen. Die fertigen Kugeln 2 Std. kühl stellen.

3 Zartbitterkuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Spekulatiuskugeln mit der Pralinengabel oder mithilfe eines Holzspießes durch die Kuvertüre ziehen, kurz abtropfen lassen, auf Backpapier setzen. Mit Haselnusskrokant bestreuen und den Guss fest werden lassen.

Zubereitung: 45 Min.

Kühlen: 2 ½ Std.

Pro Stück ca. 122 kcal, 1 g E, 8 g F, 11 g KH