

Spekulatius-Trüffel-Pralinen









Zutaten

für 4 Portionen

| | Spekulatius | 8 St. |
|--|--|---------|
| | Soft Datteln, getrocknet und entsteint | 40 g |
| | Margarine, vegan | 20 g |
| | Kaffee 2 | 20 ml |
| | Schokolade, Zartbitter | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. In einem hohen Gefäß mit einen Pürierstab Spekulatius, Datteln, weiche Margarine und Kaffee ca. 2 Min. mixen. Anschließend mit einem Esslöffel portionsweise Masse entnehmen und zu Kugeln formen.
- 2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Sieden bringen. Schokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kugeln mit Schokolade überziehen, gut abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Spekulatius-Trüffel kühl und trocken lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 476 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate | 48 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 29 g |