



# Spekulatius-Kugeln

## Zutaten für ca. 30 Kugeln

200g weiße Kuvertüre  
150g Gewürzspekulatius  
1TL Zimt

50g Sahne  
40g gemahlene Mandeln

## Schritte

1. Das Gewürzspekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu kleinen Kugeln verarbeiten.
2. 100g des zerkleinerten Gewürzspekulatius mit den gemahlenden Mandeln und dem Zimt in eine Schüssel geben und vermengen.
3. Die weiße Kuvertüre mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen lassen.
4. Die Schokolade zu den Kekskrümel und Mandeln geben, alles gut vermengen und ca. eine halbe Stunde kaltstellen, damit sie dann gut formbar wird.
5. Die Masse zu kleinen Kügelchen formen und in den restlichen Kekskrümel wenden.