

# SPEKULATIUS-MARZIPAN-PRALINEN MIT WEISSER SCHOKOLADE | SWEETFAMILY ZUBEREITUNG



## SPEKULATIUS-MARZIPAN-PRALINEN MIT WEISSER SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 35-40 Stück | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

### ZUTATEN

	Für den Rührkuchen
<b>120 g</b>	Butter
<b>2</b>	Eier (Größe M)
<b>110 g</b>	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
<b>125 g</b>	Mehl
<b>1 EL</b>	Spekulatiusgewürz
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>Fett</b>	für die Form
	Für die Pralinenmasse
<b>100 g</b>	Marzipanrohmasse (siehe Tipp)
<b>280 g</b>	Schoko-Nuss-Aufstrich (siehe Tipp)
<b>1 TL</b>	Vanillepaste
<b>30 ml</b>	Milch
	Zum Überziehen und Verzieren
<b>400 g</b>	weiße Schokolade
<b>5 g</b>	Kokosfett
<b>nach Belieben 1</b>	Spekulatius zum Bestreuen

**156**  
Kcal

Pro Stück (bei 40) ca.

**2**  
Gramm

Eiweiß

**17**  
Gramm

Kohlenhydrate

**9**  
Gramm

Fett

### Rührkuchen backen:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb mit 100 g Braunem Bio-Zucker dickschaumig und hell aufschlagen. Flüssige Butter in zwei Portionen unterrühren. Mehl und Spekulatiusgewürz mischen und kurz unterrühren.

2. Eiweiß mit Salz knapp steif schlagen. 10 g Braunen Bio-Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse steif und glänzend ist. Eischnee in drei Portionen unter den Teig heben. In eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm lang) streichen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

### Pralinenmasse kneten und formen:

3. Abgekühlten Kuchen fein zerbröseln. Marzipan im Blitzhacker fein reiben. Mit Kuchenbröseln, Schokoaufstrich, Vanillepaste und Milch verkneten (nach Belieben Küchenhandschuhe tragen). Gleichmäßige runde Kugeln (à ca. 20 g) formen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Kugeln nochmals rund nachformen und weitere 30 Minuten kalt stellen.

### Pralinen überziehen und verzieren:

4. Weiße Schokolade fein hacken. Mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen, herunternehmen und etwas abkühlen lassen. Gekühlte Pralinen in die Schokolade tauchen, mit einer Pralinengabel herausnehmen und vorsichtig über ein Pralinengitter rollen, so dass sie eine unregelmäßige Oberfläche bekommen. Vorgang bei Bedarf wiederholen. Pralinen fest werden lassen und bis zum Servieren in einer dicht schließenden Dose im Kühlschrank aufbewahren. Nach Belieben vor dem

## SPEKULATIUS-MARZIPAN-PRALINEN MIT WEISSER SCHOKOLADE | SWEETFAMILY

Servieren Spekulatius fein zerbröseln und Pralinen damit bestreuen.

### **Tipps:**

Für noch mehr Aroma kannst du mit unseren Rezepten das [Marzipan](#) und den [Schoko-Nuss-Aufstrich](#) für die Pralinenmasse auch selbst machen.

Wissenswertes und viele Infos rund um warme, weihnachtliche Gewürze haben wir in diesem [Blogbeitrag](#) für dich zusammengestellt.

Auf unseren [Infoseiten zum Thema Pralinen](#) findest du viele Tipps und Infos zu den süßen Teilchen, zum Beispiel zum perfekten [Schokoladeschmelzen](#) oder zum Dekorieren.