



SPEKULATIUS-GUETZLI-NOUGAT-PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



30



leicht

Tipps

ZUTATEN FÜR 45 PRALINEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Msp. Zimt, gemahlen

1 Orange(n), fein geriebene Schale

300 g Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

300 g Nougat

40 g Honig

ZUM WÄLZEN

80 g Spekulatius-Guetzli, fein zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Die Masse kühlen bis sie fest und formbar ist.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. In den Spekulatius-Guetzli-Bröseln wälzen und kühl lagern.