



# SPEKULATIUS-GUETZLI-NOUGAT-PRALINEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 45 PRALINEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>5 g</b>	Zimt, gemahlen
<b>2 g</b>	Gewürnelken, gemahlen
<b>12 g</b>	Vanillezucker
<b>10 g</b>	Orangenschale
<b>300 g</b>	Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao
<b>300 g</b>	Nougat
<b>40 g</b>	Honig

## ZUM WÄLZEN

**80 g** Spekulatius-Guetzli, fein zerbröselt

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen über Wasserdampf schmelzen und gut verrühren.
2. Die Masse etwas abkühlen lassen, auf ein Backblech oder in eine viereckige Form ca. 2 cm hoch giessen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Die Pralinenmasse in 2 x 2 cm Vierecke schneiden, zu Kugeln formen und in den Spekulatius-Guetzli-Bröseln wälzen.
5. Kühl lagern.