



SPEKULATIUS-GUETZLI-NOUGAT-PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 45 PRALINEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis
5 g	Zimt, gemahlen
2 g	Gewürnelken, gemahlen
12 g	Vanillezucker
10 g	Orangenschale
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 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.