



# SPEKULATIUS-NOUGAT-PRALINEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 45 PRALINEN

**250 g** QimiQ Classic

**5 g** Zimt, gemahlen

**2 g** Gewürznelken, gemahlen

**12 g** Vanillezucker

**10 g** Orangenschale

**300 g** Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

**300 g** Nougat

**40 g** Honig

## ZUM WÄLZEN

**80 g** Spekulatiuskekse, 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 Spekulatiuskeks-Bröseln wälzen.
5. Kühl lagern.