



Spekulatius-Trüffel-Pralinen

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Spekulatius	8 St.
Soft Datteln, getrocknet und entsteint	40 g
Margarine, vegan	20 g
Kaffee	20 ml
Schokolade, Zartbitter	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backpapier, Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab Spekulatius, Datteln, weiche Margarine und Kaffee ca. 2 Min. mixen. Anschließend mit einem Esslöffel portionsweise Masse entnehmen und zu Kugeln formen.

2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Sieden bringen. Schokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kugeln mit Schokolade überziehen, gut abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Spekulatius-Trüffel kühl und trocken lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	476 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	29 g