

Spekulatiuskugeln

ca. 64 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

- 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 4 EL weißer Rum
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 100 g zerbröselte Spekulatius

Zum Verzieren:

- 50 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

Wie mache ich Marzipan-Spekulatius-Kugeln?:

1 Konfekt-Masse:

Für die Masse Marzipan mit Vanille Paste, Rum, Orangenschale und die Hälfte der Spekulatiusbrösel in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Kneithaken) gut verkneten.

2 Von der Masse kleine Häufchen abstechen und zügig zu Kugeln rollen. Die Kugeln in den übrigen Spekulatiusbröseln wälzen.

3 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und über die Kugeln spritzen. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Kugeln in Konfektförmchen geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante kann man auch Orangensaft statt Rum verwenden.
- Die Mandel-Spekulatius-Kugeln möglichst frisch verzehren.