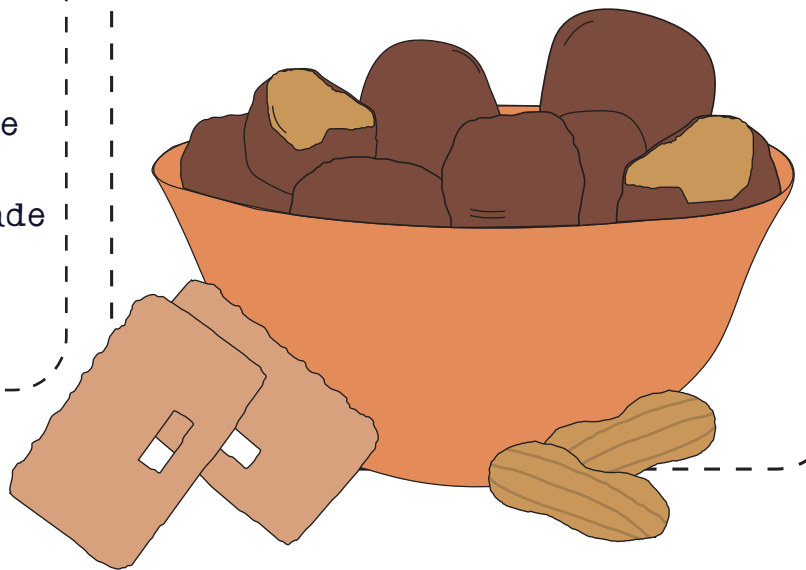


Spekulatius Kugeln mit Erdnussbutter

Material:

250g Spekulatiuskekse
1 TL Abrieb einer Orange
200g Erdnussbutter
200g Zartbitter Schokolade
5g Kokosfett
Fleur de Sel



1. Die Kekse zu feinen Krümeln verarbeiten.
2. Orangenschale und Erdnussbutter hinzufügen (wenn ihr die Erdnussbutter selber macht, müsst ihr noch 100 g Puderzucker hinzufügen)
3. Mit dem Mixer verrühren.
4. Mit nassen Händen kleine Kugeln formen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
5. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kokosfett über dem Wasserbad erhitzen bis sie flüssig ist
6. Die Kugeln mit einer Pralinengabel in den Schokoladenstücken wenden und auf einem Abtropfgitter trocknen lassen.
7. Zuletzt könnt ihr die Kugeln mit Salz bestreuen