

## Spekulatius Kugeln mit Erdnussbutter

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Spekulatiuskekse
1	Teel.	Abrieb einer Orange
200	Gramm	Erdnussbutter selbstgemacht Wenn selbstgemachte Erdnussbutter zusätzlich
100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Zartbitter Schokolade
5	Gramm	Kokosfett
		Fleur de Sel

### Anleitung:

Heiligabend ist vorbei und wir hatten einen schönen Tag mit lauter Leckereien und ziemlich stressfrei ist es auch noch gewesen. Nun noch die beiden Weihnachtsfeiertage mit Besuch verbringen und süßes füttern. Da passen diese Spekulatius Kugeln ziemlich perfekt dazu auf den Tisch zu stellen

No bake - Spekulatiuskugeln, schmecken nach einer tollen Kombination aus süß und salzig ohne dabei zu sehr an Weihnachten zu erinnern. Perfekt um die letzten Spekulatius Kekse zu verwerten.

Die Kekse im Multizerkleinerer (alternativ im Gefrierbeutel mit Nudelholz) zu feinen Krümeln verarbeiten. Orangenschale und Erdnussbutter (+ Puderzucker) hinzugeben und mit dem Mixer verrühren. Mit nassen Händen kleine Kugeln formen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kokosfett über dem Wasserbad erhitzen bis sie flüssig ist. Die Kugeln mit einer Pralinengabel darin wenden und auf einem Abtropfgitter trocknen lassen. Bevor die Kugeln durchgetrocknet sind, diese mit etwas Meersalz bestreuen.