

# SPEKULATIUS-TRÜFFEL MIT AMARETTO



## ZUTATEN (FÜR CA. 30 KUGELN)

300 g weiße Kuvertüre  
100 ml Schlagsahne  
200 g Gewürzspekulatius  
60 g gemahlene Mandeln  
1-2 TL Zimt  
4 EL Amaretto

**UND SO WIRD`S GEMACHT:** Zunächst werden die 200g Gewürzspekulatius fein zerkrümelt. Am besten nehmt Ihr Euch hierzu einen Food Prozessor oder Häcksler zur Hilfe. Alternativ funktioniert es auch mit einem Plastikbeutel, in den Ihr die Kekse gebt, und einem Nudelholz.

Dann nehmt Ihr Euch ca. 120 g des zerkleinerten Gewürzspekulatius ab, vermischt diese mit den gemahlenden Mandeln und dem Zimt und stellt diese in einer großen Schüssel beiseite. Die restlichen Kekse werden für das Wenden der Kugeln benötigt, also gut aufbewahren und nicht naschen. ;-)

Jetzt wird die weiße Kuvertüre (wer lieber dunklere mag, kann natürlich auch diese nehmen) in einem Wasserbad geschmolzen und sowohl die Schlagsahne als auch der Amaretto untergerührt. Dann noch die Mandel-Spekulatius-Zimt-Mischung darunterheben und gründlich verrühren bis eine homoeogene Masse entsteht.

Die Trüffelmasse in eine Auflaufform geben und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird. Mit einem Teelöffel könnt Ihr im Anschluss die Masse abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen, sowie in den restlichen Spekulatius wälzen. Fertig sind die leckeren Spekulatius-Trüffel mit Amaretto.