

Lebkuchen-Praline

Für zwei Portionen

250 g Lebkuchen	50 g Butter (zimmerwarm)	50 g Vanillepudding
25 g dunkle Schokolade	1 Spritzer Rum	5 Spekulatius

Die Schokolade mit einem Küchenmesser fein zerhacken (alternativ kann man auch Raspelschokolade verwenden). Die Spekulatius in einer Küchenmaschine fein mixen und auf einen Teller streuen. Mit einem Messer die Oblaten von den Lebkuchen entfernen und die Lebkuchen anschließend fein in eine große Schüssel zerbröseln. (Nach dem Entfernen der Oblaten sollten ca. 200 g Lebkuchen übrig bleiben!) Butter, Pudding, gehackte Schokolade und ggf. einen kleinen (!) Spritzer Rum zu den zerbröselten Lebkuchen geben, alles gut verkneten und einige Minuten kühl stellen. Anschließend runde Pralinen aus der Masse formen, in den gemixten Spekulatius wälzen und bis zum Servieren kühl stellen.

TIPP:

Je nach persönlichem Geschmack kann der Rum auch durch z.B. Amaretto ersetzt werden. Wenn die Pralinen auch für Kinder geeignet sein sollen, kann auch Apfelsaft verwendet oder die Flüssigkeit weggelassen werden.

Alexander Herrmann am 01. Dezember 2014