



Super einfache und leckere Spekulatius-Guetzli

Zutaten:

500g Spekulatius-Kekse, zerkleinert

250g Spekulatius-Aufstrich

150 g Frischkäse

300g weisse Schokolade oder Karamellmilch



Zubereitung:

1. Spekulatius-Aufstrich und Frischkäse 30 Sekunden lang schmelzen und vermischen. Anschliessend mit den verkleinerten Spekulatius-Keksen vermischen, bis eine dichte Masse entsteht.

2. Zu ca. 20 Kugeln formen. Hierzu die Mischung zusammendrücken und sie dann leicht zu einer Kugel rollen. Für eine Stunde einfrieren, sodass die Kugeln hart werden.

3. Nachdem sie gefroren sind, aus dem Gefrierschrank nehmen und mit geschmolzener weisser Schokolade oder Karamellmilch bestreichen. Die restliche Schokolade / Karamellmilch darüber träufeln und mit Spekulatius-Krümeln bestreuen. Anschliessend nochmal für 30 min in den Kühlschrank.

4. Und dann GENIESSEN! In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren.