

# SPEKULATIUS-ORANGEN-KONFEKT: ZIMTDUFT LIEGT IN DER LUFT

*Posted on 2. Dezember 2018*



Heute habe ich euch für ein leckeres Spekulatius-Orangen-Konfekt im Gepäck. Das Rezept ist sehr schnell und einfach zubereitet und das Konfekt schmeckt super lecker und schön weihnachtlich. Ein richtig tolles selbstgemachtes Geschenk aus der Küche für Weihnachten und den Advent. Letztes Jahr gab es bei und meine [Amaretto-Trüffel](#) und dieses Jahr verschenke ich dieses köstliche Spekulatius-Orangen-Konfekt...







Selbstgemachte Süßigkeiten verschenke ich sowieso viel lieber als den ganzen gekauften Süßkram. Und die Zubereitung ist so simpel, das ihr damit schneller fertig seid, als wenn ihr euch auf den Weg macht, um Pralinen zu kaufen. Da fehlt nämlich auch immer eine ganz entscheidende Zutat: Die große Prise Liebe! Wahrscheinlich liegt es auch daran, dass dieses Spekulatius-Orangen-Konfekt schon längst wieder aufgefuttert ist. Ich hatte es nämlich schon vor einiger Zeit extra für eine [Blogparade von Julias Torten & Törtchen](#) hergestellt, zu der mich die liebe Julia wieder einmal eingeladen hat. Die Blogparade heißt diesmal "Zimtduft liegt in der Luft". Klingt das nicht toll? Da musste natürlich etwas besonderes her. Und die Idee für das Spekulatius-Orangen-Konfekt war geboren.

Nun ja...für Weihnachten reicht es zwar nun nicht mehr, aber ich bereite es einfach nochmal zu. Es

geht ja zum Glück super schnell. Falls ihr auch gerne selbstgemachtes Konfekt verschenkt, probiert doch auch gerne mein [Tiramisu Konfekt](#) und mein [Eierlikör-Konfekt](#) aus. Beide Rezept sind genauso einfach und schnell zubereitet, wie das heutige Spekulatius-Orangen-Konfekt.

Übrigens könnt ihr euch hier ganz nach eurem Geschmack (oder dem Geschmack des Beschenkten) aussuchen, worin ihr die Konfekt-Kugeln zum Schluss wälzen wollt. Ich habe einfach mal alle drei Varianten getestet: Zimt, Puderzucker und Kakaopulver. Das ist wirklich totale Geschmackssache. Vielleicht habt ihr ja auch Lust verschiedene Varianten auszuprobieren? Ebenso lecker kann ich mir auch gemahlene Spekulatiuskekse für diesen Zweck vorstellen. Dazu könnt ihr im ersten Schritt einfach ein Paar mehr Spekulatiuskekse fein mahlen und dann zum Wälzen für später aufheben. Zum Schluss habe ich für euch übrigens noch einen Tipp für eine gesunde Süßigkeit. Eine vegane Alternative, die ohne industriellen Zucker auskommt und dennoch erstaunlich lecker und weihnachtlich schmeckt: [weihnachtliche Aprikosen-Mandel-Energiekugeln](#). Vielleicht auch mal eine ganz andere Geschenkidee und eine gesündere Alternative. Nun geht's aber zum heutigen Rezept..

## Zutaten für das Spekulatius-Orangen-Konfekt:

(für ca. 60 Stück)

- 100 g Spekulatiuskekse, am besten Gewürzspekulatius
- 200 g weiße Schokolade
- 50 g [Orangenlikör \(z.B. Cointreau\)\\*](#), alternativ Orangensaft
- 50 g Sahne
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- etwas geriebene Orangenschale **oder** 1/2 Tl [selbstgemachtes Orangenaroma](#) **oder** oder 2-3 Tropfen [Orangenöl](#)
- 1/2 Tl Zimt
- optional: 1 El Puderzucker (mir war es ohne süß genug)
- etwas Zimt, Puderzucker oder Kakaopulver (Backabteilung) zum wälzen

## Spekulatius-Orangen-Konfekt zubereiten:

1. Spekulatiuskekse in einen Mixer oder in eine Moulinette ö. ä. geben und zerkleinern.
2. Die Schokolade fein reiben.
3. Die Spekulatiusbrösel und die geriebene Schokolade mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen (gerne KURZ im Mixer vermischen).
4. Umfüllen und im Kühlschrank etwas fester werden lassen.
5. Danach zu kleinen Kugeln formen (etwa in der Größe von Marzipankartoffeln).
6. Nach Wunsch in Zimt, Puderzucker oder Kakao wälzen.
7. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sich das Spekulatius-Orangen-

Konfekt für mindestens 4 Wochen.

## Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Spekulatiuskekse in den Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 6 zerkleinern, danach umfüllen.
2. Anschließend die weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und ebenfalls für 8 Sek./ Stufe 8 zerkleinern.
3. Nun die Spekulatiusbrösel wieder hinzugeben und für 5 Sek/ Stufe 3/ Linkslauf mischen.
4. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 15 Sekunde/ Stufe 4/ Linkslauf zu einer geschmeidigen Masse vermischen.
5. Umfüllen und im Kühlschrank etwas fester werden lassen.
6. Danach zu kleinen Kugeln formen (etwa in der Größe von Marzipankartoffeln).
7. Nach Wunsch in Zimt, Puderzucker oder Kakao wälzen.
8. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sich das Spekulatius-Orangen-Konfekt für mindestens 4 Wochen.

