



Punschbällchen

Zutaten:

- ca. 200 g trockene Biskuitreste oder Biskotten/Löffelbiskuit
- 100 g Mandeln gerieben
- 125 g geschmolzene Schokolade
- 100 g Marillen-/Aprikosenmarmelade fein passiert
- ca. 35 - 50 g Rum
- Saft einer Orange

weilers:

- Punschglasur gekauft, oder selbst gemacht
- Zuckerperlen zur Dekoration
- ODER Schokolade und Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Die Biskuitreste oder Biskotten fein mahlen. Mit den anderen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eine Stunde ruhen lassen.

Aus der Masse sollen sich Kugeln formen lassen. Ist sie zu dick dann noch etwas Marmelade, Orangensaft oder Rum - je nach Geschmack dazugeben. Ist sie zu weich dann noch etwas gemahlene Biskotten oder Biskuitreste dazugeben.

Die Kugeln habe ich dann nochmals gekühlt und anschließend mit Punschglasur überzogen. Einige habe ich in Schokoladeglasur getaucht und in Schokostreusel gewälzt. Andere wieder habe ich in Schokolade getaucht und zwischen den Handflächen gerollt, so entsteht eine unebene Oberfläche, die auch ganz schön aussieht.

In Cellophan-Sackerl hübsch verpackt verschenke ich diese gerne an meine Freunde :-)

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.