Punschkugeln

Leckere Punschkugeln schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit. Mit diesem tollen Rezept zaubern Sie das ganze Jahr über eine köstliche Leckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

500 g	Weihnachtsgebäck (getrocknetes und gemahlen)
50 g	Orangenschale
40 g	Vanillezucker
80 g	Kakaopulver
200 g	Butter (geschmolzen)
200 g	Marillenmarmelade
50 g	Schokostreusel
4 cl	Cointreau

Zubereitung

1. Für Punschkugeln in eine Schüssel Weihnachtsgebäck fein mahlen. Die Orange gut abwaschen und die Schale fein abreiben. Diese dann mit in die Schüssel geben. Ebenso wie Vanillezucker, Cointreau und Marillenmarmelade. Die Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen lassen, dann ebenfalls hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

2. Die Schokostreusel in einen tiefen Teller geben, aus der Masse kleine Kügelchen formen und diese in den Streuseln wenden. Die fertigen Punschkugeln dann zugedeckt und vor allem kühl lagern. Am besten im Kühlschrank.

Tipp

Die Punschkugeln ziehen bei der Lagerung noch nach, daher ruhig ein paar Tage stehen lassen,

auch wenn es schwerfällt. Statt Cointreau gibt auch Rum eine ganz besondere Note. Die Punschkugeln eignen sich auch hervorragend als Geschenk, in einer kleinen durchsichtigen Tüte abgepackt, einfach der Knaller.