

Punschkekeln

Zutaten:

200g	geriebene Dinkelbiskotten
50g	geriebene Schokolade
100g	geriebene Haselnüsse
1/8l	frisch gepresster Orangensaft
5dag	erwärmte Marillenmarmelade
1 Becher	Punsch-Zucker-Glasur



Tipp:

Punschglasur kann man sehr einfach auch selbst machen! Dazu einfach 250 g Staubzucker/Puderzucker und 4-5 EL Wasser, 1 EL frisch gepresster Zitronensaft und 1-2 EL Himbeersirup (bei Bedarf 3-4 Tropfen Rum Aroma) anrühren.

Zubereitung:

Die Zutaten gut mischen und zu einer Teigkugel kneten.



Daraus kleine Kügelchen formen, und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Danach die Kugeln in die Punschglasur tunken, nach Belieben verzieren und in kleine Förmchen setzen.

Die Glasur muss richtig temperiert und erwärmt werden, damit sich die Farbe dann so schön zartrosa bildet. Ist die Glasur zu heiß erwärmt, so deckt sie nicht mehr und wirkt bräunlich!

Die Kugeln nach dem Glasieren einen Tag bei Raumtemperatur am Blech stehen lassen, damit die Glasur härtet - erst danach ab ins kühle (trockene) Lager.

Die Lagerung im fertigen Zustand muss kühl und trocken sein und sollte erst dann in Dosen erfolgen, wenn die Kugeln richtig trocken und die Glasur gehärtet ist.

Gutes Gelingen!