Artikel vom 27.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/weihnachtsbaumkugeln-zum-vernaschen

Weihnachtsbaumkugeln zum Vernaschen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 10 Stück):

Etwa 600 g Brösel

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

50 g Puderzucker

300 g Doppelrahmfrischkäse

350 g Kuvertüre

10 kleine Erdnuss-Schokoladenbecher (Reese‘s Peanut Butter Cups Minis)

Aroma und Dekoration nach Geschmack

Zubereitung:

Als Brösel eignen sich trockene Plätzchen, Reste von Rührkuchen oder Abschnitte von Tortenböden. In einem Multizerkleinerer oder von Hand werden diese zerbröselt. In einer Schüssel den Frischkäse mit Zucker und Salz aufschlagen und die Brösel zugeben, so dass eine gut formbare Masse entsteht, die nicht an den Händen kleben bleibt. Je nach Geschmack der Brösel kann man noch Gewürze oder Aromen zugeben. Nun werden Kugeln in etwa der Größe von Weihnachtsbaumkugeln geformt. Diese für etwa 30 Minuten im Gefrierfach kaltstellen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen. Auf einem Stück Frischhaltefolie 10 dicke, tropfenförmige „Aufhänger“ mit Loch in der Mitte malen und diese vollständig erkalten lassen. Die übrige Kuvertüre in ein Gefäß füllen, das etwas breiter und höher als die Kugeln ist. In die angefrorenen Kugeln jeweils einen Zahnstocher tief hineinstecken und kurz in die flüssige Kuvertüre tauchen. Achtung: Da die Kugeln angefroren sind, zieht die Schokolade schnell an. Darum sollte man sich mit der Dekoration der Kugeln beeilen. Wenn diese beispielsweise mit Zuckerstreuseln gestaltet sind, wird mit einem Zahnstocher etwas Kuvertüre obenauf getropft und darauf einer der Erdnuss-Schokoladenbecher mit der breiten Seite aufgedrückt. Oben auf der schmaleren Seite wird einer der „Aufhänger“ ebenfalls mit etwas Kuvertüre festgeklebt. Die Kugeln in Muffinformen servieren.

Kathrin Fries