Punschkugeln

Kategorien:	Buffets, Desserts, Fingerfood, Pralinen, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

Für das Biskuit:

8 Dotter
8 Eischnee
200 g Zucker
200 g Mehl

Für die Fülle:

150 g Würfelzucker
1/8 L Wasser
Mannerschnitten
4 EL Marillenmarmelade
Schale und Saft von 1 Orange
Schale und Saft von 1 Zitrone
Rum
50 g erweichte Schokolade

Kokos, Schokostreusel oder Bitterkakao

Zubereitung

Eine kalt gerührte Biskuitmasse aus 8 Dotter, 8 Eischnee, 200 g Zucker und 200 g Mehl bereiten.
Dann fingerhoch auf mit Papier belegtes Backblech streichen und gut ausbacken. (Möglichst am Vortag schon!)
Das Biskuit wird nun gut verrieben (zerbröselt).
Nun die Mannerschnitten und die Schokolade reiben.
150 g Würfelzucker werden an der Schale der Orange und Zitrone abgerieben und mit deren Saft, sowie Schokolade und 1/8 l Wasser aufgekocht.
Mit dieser Zuckerlösung tränkt man die kleinen Biskuitwürfel und mischt sie ferner mit 2 Löffel Marillenmarmelade und den Rum durch, bis sich die Masse leicht bindet.
Das zerbröselten Biskuit mit der geriebenen Schokolade und den Mannerschnitten samt allen restlichen Zutaten gut vermischen.

Mit Rum abschmecken.
Kugeln formen.
Die Kugeln in Kokos, Schokostreusel, oder Bitter-Kakao wälzen und in Papierförmchen servieren.
Kalt stellen!