

Süße Kugeln aus Bohnis Hexenküche

RUMKUGELN

1 (dreiteilig) Wiener Boden dunkel oder
Kuchenreste
6 – 8 EL Rum
1 Fläschen Rumaroma nach Geschmack
200g Zartbitterschokolade
50g gemahlene Mandeln
125g weiche Butter oder Margarine (Sanella)
Krokant, gehackte Pistazien oder
Schokostreusel zum Wälzen



Boden fein zerbröseln, mit Rum und Aroma beträufeln, vermischen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Schokolade schmelzen, geht bei 180 – 360 Watt prima in der Mikrowelle, Zeit am besten ausprobieren.

Geschmolzene Schokolade mit Butter oder Margarine sowie Mandeln verkneten. Dann zu Kugeln formen, Größe nach Belieben.

In Streuseln o. a. wälzen und verpacken. Am Besten bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Ich wälze die Rumkugeln immer sofort einzeln nach dem Formen in den Streuseln, dann haften die Streusel besser, da die Kugel noch eine gewisse Handwärme hat.

SCHNEEKIPFERL - KUGELN

Zutaten für ca. 40 Stück:

150g Mehl
50g gemahlene Mandeln ohne Haut
50g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Gr. M)
100g Butter
150g Puderzucker
50g Kokosraspeln

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen dazu geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig nochmals mit den Händen durchkneten und zu zwei gleich großen Kugeln formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Aus jeder Teigkugel eine Rolle (ca. 20cm) formen. Jede Rolle in 20 gleich große Scheiben schneiden. Daraus Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad ca. 15 Minuten backen. Puderzucker und Kokosraspeln mischen. Die Kugeln nach dem Backen SOFORT vom Backblech nehmen und in der Puderzucker-Kokos-Mischung wenden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.