

MARONIKUGELN

ZUTATEN für ca. 50 Stück

500 g Maronipüree, gezuckert
2 EL Rum



200 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG

- Maronipüree mit Rum vermischen und zu kleinen Kugeln formen.
- In flüssige Schokolade tunken und auf einem Gitter oder Alufolie trocknen lassen.

TIPP MARONIPÜREE

Gezuckertes Maronipüree gibt es tiefgefroren, aber auch in Gläsern oder Dosen zu kaufen.

Alternativ kann man auch frische Maroni kochen, schälen und zusammen mit Puderzucker und Rum pürieren: 500 g gekochte, ausgelöste Maroni, 3 EL Puderzucker, etwas Rum (nach Geschmack)

BONUSREZEPT

NUSSKUGELN

ZUTATEN für ca. 35 Stück

100 g geriebene Walnüsse
100 g Rohrohrzucker
1 P. Vanillinzucker
1 Eidotter
1–2 EL Rum 60%



Rohrohrzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten vermischen und Kugeln formen und in Rohrohrzucker wälzen.

TIPP

Für das Formen der Kugeln am besten mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Masse abstechen und in der linken Hand rollen. Vor jeder Kugel die Fingerspitzen der rechten Hand in Wasser tauchen, dann lassen sich die Kugeln besser rollen und die Masse klebt nicht auf der Hand.

Zum Wälzen den Zucker in eine kleine Schüssel geben. Jeweils rund fünf Kugeln einlegen und schütteln, damit sich der Zucker rundum auf den Kugeln verteilt. Danach die Kugeln nochmals kurz in der Hand rollen, damit der Zucker gut hält.

