



Punschkugeln

Zutaten für ca. 10 Kugeln

Punschkugeln

Orangeat & Zitronat	je 50 g
Rum	150 g
Buttercreme	50 g
Biskuit Resten	510 g
Ganache	20 g
Couverture dunkel, nicht temperiert	40 g
Aprikosenkonfitüre	80 g

Ummantelung

Kuchenglasur dk. od. Couverture temp.	50 g
Schokoladenstreusel	150 g



Menge:	ca. 10 Kugeln
Zubereitungszeit:	ca. 60 Minuten
Haltbarkeit:	5 Tage

Punschkugeln zubereiten

Vorbereitung

1. Schneide als erstes das Orangeat und Zitronat klein und lege es in Rum ein. Ab besten gleich über Nacht, mindestens aber für eine Stunde, wenn die Zeit drängt. Je nachdem wie Du es magst, kannst Du die Fruchtstücken mit Rum so belassen oder mit dem Mixer gröber oder feiner pürieren. Falls Du weniger Alkohol verwenden möchtest – kein Problem! Du kannst gut einen Teil Rum (oder einen Alkohol deiner Wahl) wegnehmen und ihn durch Aprikosenkonfitüre ersetzen.

Falls Du keine Buttercreme- oder Ganachereste hast, kannst Du gleich anschliessend lesen, wie Du diese schnell und einfach zubereiten kannst.

Für die **Buttercreme** rühre erst 27 g weiche Butter geschmeidig, danach auf höchster Stufe schaumig schlagen. Sobald die Butter heller geworden ist, löffelweise 23 g Puderzucker dazugeben.

Für die **Ganache** 15 g Vollrahm kurz aufkochen und dann über 10 g dunkle Couverture giessen, kurz stehen lassen und anschliessen zu einer homogenen Masse verrühren.

Los gehts!

2. Die Biskuit- oder Kuchenreste kannst Du zuerst im Mixer zerkleinern und in eine Rührschüssel geben.
3. Nun gibst Du die Buttercreme, die Ganache, die Aprikosenkonfitür und die dunkle Couverture dazu (muss nicht zwingend temperiert sein). Zum Schluss fügen Du noch die Orangeat-Zitronen-Rum-Mischung hinzu und knetest alles einmal kräftig von Hand durch.

4. Falls die Masse für die Punschkugeln zu trocken erscheint und sich nicht so gut formen lässt, kein Grund zur Sorge – du kannst sie ganz nach Belieben anpassen. Ein Schuss zusätzlichen Alkohols, vielleicht noch ein Hauch von fruchtiger Konfitüre oder etwas mehr Couverture verleihen der Mischung die benötigte Feuchtigkeit. Du kannst so die Textur und das Aroma ganz nach Deinem persönlichen Geschmack verfeinern.
5. Sobald die Masse die richtige Konsistenz erreicht hat, nimm Dir einen Eisportionierer zur Hand – der sorgt dafür, dass jede Kugel gleichmäßig und perfekt proportioniert wird. Mit etwa 95 Gramm pro Kugel entsteht die ideale Größe. Jetzt kannst Du die Portionen behutsam zu wunderschönen, gleichmäßigen Kugeln formen.
6. Nun bereite zwei Schüsseln vor, die Dir bei der nächsten Phase der Zubereitung helfen werden. Die erste Schüssel füllst Du mit der Kuchenglasur oder, für das ultimative Geschmackserlebnis, mit temperierter Couverture – diese wird beim Schmelzen besonders zart und sorgt für einen wunderschönen, glänzenden Überzug. Die zweite Schüssel füllst Du mit feinen, knackigen Schokoladenstreuseln, die der Kugel später eine verführerische Textur verleihen.

Für eine besonders saubere Arbeit empfehlen wir Dir, Einweghandschuhe zu tragen. Sie schützen nicht nur deine Hände, sondern sorgen auch dafür, dass Deine Schokoladenkreationen immer schön gleichmäßig und makellos bleiben.

7. Nimm eine der vorbereiteten Punschkugeln und tauche sie vorsichtig in die flüssige Schokolade. Roll die Kugel sanft in Deinen Händen, damit sie rundum gleichmäßig von der geschmolzenen Schokolade umhüllt wird. Sobald die Kugel komplett in der Schokolade getaucht ist, geht es weiter in die zweite Schüssel: die Schokoladenstreusel. Wälze die Kugel nun vorsichtig in den Streuseln, bis sie vollkommen von der knackigen Schokoladenhülle bedeckt ist.
8. Sobald Du die Punschkugeln sorgfältig in die Schokoladenstreusel gewälzt hast, leg sie vorsichtig ab. Platziere jede Kugel sanft in ein hübsches Muffinförmchen. Diese kleinen Papierförmchen verleihen den Kugeln nicht nur einen eleganten, festlichen Touch, sondern machen sie auch noch einfacher zu servieren.
9. Für den letzten, ganz besonderen Schliff nimmst du ein Sieb und bestäubst die Kugeln zart mit einer feinen Schicht Puderzucker. Dieser Hauch von Zucker bringt nicht nur ein visuelles Highlight, sondern fügt auch eine subtile Süße hinzu, die die zarte Schokoladenhülle wunderbar ergänzt. So glänzen die Kugeln wie kleine Juwelen und sehen aus, als wären sie aus einer Pralinenmanufaktur.

Lagerung & Haltbarkeit:

Diese Köstlichkeiten sind bis zu 5 Tage im Kühlschrank haltbar.