Zum Naschen & Verschenken: Spekulatius-Rum-Kugeln



In zwei Wochen ist es soweit – schon wieder ist Weihnachten gekommen und das Jahresende winkt auch schon. So langsam kann man sich also mit Weihnachtsgeschenken beschäftigen.
Ich schenke ja sehr gerne was aus der Küche. Vor allem bei Einladungen in der Weihnachtszeit sind Selbstgebackenes oder ein Tütchen Trüffel immer ein tolles Mitbringsel.

Heute bin ich bei einer Freundin in Heidelberg zum Geburtstag eingeladen. Ich freue mich sehr darauf, meine alte Unistadt wieder zu sehen. Der Gang durch die Altstadt und über den Weihnachtsmarkt wird sicher Sentimentalität auslösen, denn so eine Stadt wird einem über die Jahre ja doch sehr vertraut. Und ich kann nicht sagen, wie oft ich durch die Altstadt gelaufen bin (zumal meine Institute beide im alten Zentrum

waren) und wie viele Stunden ich auf dem Weihnachtsmarkt zugebracht habe. Eine schöne Zeit war das.



Da ich nie mit leeren Händen komme, wenn ich eingeladen bin –

zumal ich übernachten darf – habe ich gestern Spekulatius-Rum-Kugeln gemacht. Das ging ganz fix und wirklich jeder kriegt dieses Rezept hin. Wenn ihr also noch ein schnelles Geschenk braucht, sind diese Kugeln perfekt!

Für ca. 20-25 Stück:

120 g Spekulatius
25 g Puderzucker
2 EL Rum
130 g Zartbitterschokolade
20 g Butter
1 Prise Lebkuchengewürz
1-2 EL Kakao
1-2 EL Puderzucker

Den Spekulatius im Blitzhacker zu feinen Bröseln mahlen.
Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen, dann den Rum unterrühren.
Puderzucker, Gewürz und Spekulatius unterrühren. Wenn die Masse zu trocken ist, noch ein klein wenig Rum dazu geben.
Aus der Masse 20-25 Kugeln rollen und in zwei tiefe Teller setzen (jeweils die Hälfte).
Im Kühlschrank kurz fest werden lassen, dann in den einen Teller Puderzucker, in den anderen Kakaopulver geben und die Kugeln durch leichtes Schwenken darin rollen, bis sie ganz überzogen sind.
Kühl aufbewahren.



Gibt es einen Weihnachtsmarkt, auf den ihr euch besonders freut? Oder der euch sentimental werden lässt, weil er euch an frühere Zeiten erinnert?
Sicher wird der eine oder andere am Wochenende über einen Weihnachtsmarkt schlendern oder auch in der Küche Plätzchen oder Weihnachtsgeschenke herstellen.
Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß und genussvolle Tage!
Eure Judith



Weitere kugelige Ideen zum Verschenken gesucht? Dann schaut doch mal bei meinen Schokotrüffel mit Cranbeeries oder den veganen Olivenöl-Trüffeln mit Fleur de Sel vorbei!