

Weihenstephaner Weihnachtspralinen

Zeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 90 Minuten

Für etwa 40 Stück:

350 g Lebkuchen (ohne Glasur oder mit Schokoglasur)
50 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art
200 g Weihenstephan Butter
1 Orange (unbehandelt)
4 EL Orangenlikör
200 g dunkle Kuchenglasur

Außerdem: Zahnstocher

1. Die Lebkuchen im Blitzhacker zerbröseln, in eine Schüssel geben und mit dem Joghurt mischen. Weihenstephan Butter in einem Topf bei kleiner Temperatur weich werden lassen. Die Orange waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Mit Orangenlikör, Frische Butter und Lebkuchenbröseln mischen und 1 Stunde kalt stellen.

2. Von der Bröselmasse mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln auf einen Teller legen und 30 Minuten kalt stellen.

3. Die Kuchenglasur hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Weihnachtskugeln jeweils auf einen Zahnstocher stecken, in die Glasur tauchen, abtropfen und auf einem Gitter oder auf Backpapier abkühlen lassen.

Tipp:

Für „Weihenstephaner Christbaumkugeln“ eine weihnachtliche dünne Kordel in 40 Stücke mit je 15–20 cm Länge schneiden, jeweils die Enden jeder Kordel doppelt verknoten. Jeden Knoten jeweils in die Mitte einer noch unglasierten Kugel drücken, dann erst kühl stellen. Anschließend die Kugeln an der Schlaufe fassen und so in die Glasur tauchen, dass der Schlaufenansatz mit glasiert wird. „Christbaumkugeln“ an einem Kochlöffelstiel aufhängen, abtropfen und abkühlen lassen.

Nährwerte pro Stück:

93,2 kcal

284,7 kJ

7,7 g Kohlenhydrate

0,8 BE

6,3 g Fett

1,3 g Eiweiß