

Rezept

# Christmas-Pudding-Kugeln

Ein Rezept von Christmas-Pudding-Kugeln, am 27.04.2024

## Zutaten

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>50 g</b> Rosinen                   | <b>50 g</b> getrocknete Aprikosen                    |
| <b>50 g</b> getrocknete Datteln       | <b>50 g</b> getrocknete Pflaumen                     |
| <b>50 g</b> getrocknete Apfelscheiben | <b>2</b> eingelegte Ingwerpflaumen (Ingwer in Sirup) |
| abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange   | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone                 |
| <b>50 g</b> gehackte Mandeln          | <b>1 TL</b> Lebkuchengewürz                          |
| <b>75 g</b> brauner Zucker            | <b>3 EL</b> Grand Marnier (ersatzweise Apfelsaft)    |
| <b>150 g</b> Margarine                | <b>2</b> Eier  |
| <b>150 g</b> Butterkekse              | <b>50 g</b> Mehl                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Kugeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Rosinen, Aprikosen, Datteln, Pflaumen, Apfelscheiben und Ingwerpflaumen klein hacken und mit der Orangen- und Zitronenschale und den gehackten Mandeln vermischen. Lebkuchengewürz und Zucker zugeben und mit dem Grand Marnier beträufeln.
2. Backofen auf 200° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Margarine in einem Topf schmelzen und mit den Eiern zur Fruchtemasse geben. Alles gut vermischen. Butterkekse im Blitzhacker grob zerkleinern und dazugeben, dann das Mehl darüberstreuen und alles gut verrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der Masse mit befeuchteten Händen walnussgroße (2-3 cm Ø) Kugeln rollen und mit Abständen auf das Backblech setzen. Die Christmas-Pudding-Kugeln im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.