

## Rezept

# Glühweinkugeln

Ein Rezept von Glühweinkugeln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>30 g</b> Hefe (ca. 2/3 Würfel)	<b>300 ml</b> Glühwein
<b>100 g</b> Sahne	<b>50 ml</b> Rum (ersatzweise Sahne)
<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> Spekulatiusgewürz	<b>1</b> Vanilleschote
<b>100 g</b> Zucker	<b>20 g</b> Blütenpollen (ca. 2 EL, nach Belieben; Reformhaus, aus dem Honigregal)
<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)	<b>75 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Nussnugatcreme (kühlschranksalt)	<b>50 g</b> Rohmarzipan
<b>1</b> Muffinblech mit 12 Mulden	Fett für das Blech
Mehl zum Arbeiten	<b>100 g</b> Aprikosenkonfitüre + 100 ml Wasser zum Bestreichen
<b>100 g</b> Haselnusskrokant, Hagelzucker oder Kokosraspel zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Kugeln (à 110 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in Glühwein, Sahne und Rum auflösen.

---

2. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer aufschlitzen, das Mark auskratzen und in eine zweite Schüssel geben. Mit Mehl, Gewürzen, Zucker, Blütenpollen und Salz gründlich vermischen und zusammen mit der Butter zur Glühweinemischung geben, alles gut unterarbeiten.

---

3. Den Teig 8-10 Min. mit der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand verkneten.

---

4. Den fertigen Teig zu 12 Kugeln formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 25 Min. abgedeckt ruhen lassen.

---

5. Inzwischen aus der kalten Nussnugatcreme 6 walnussgroße Kugeln rollen. Das Marzipan in 6 Würfel schneiden und ebenfalls zu walnussgroßen Kugeln formen.

---

6. In jede der gegangenen Teigkugeln mit dem Daumen in der Mitte ein Loch formen. Je 1 Nougatkugel oder 1 Marzipanwürfel hineingeben und den Teig darüber sorgfältig verschließen.

---

7. Die Mulden des Muffinblechs gut fetten und die Glühweinkugeln mit dem Teignaht nach unten hineinlegen. Noch einmal abgedeckt 20-30 Min. gehen lassen.

---

8. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen.

---

9. Das Muffinblech in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Glühweinkugeln in 20-25 Min. knusprig backen.

---

10. In einem Topf die Aprikosenkonfitüre mit 100 ml Wasser verrühren und aufkochen. Die noch heißen Glühweinkugeln aus den Mulden nehmen und rundum mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Mit Krokant, Hagelzucker oder Kokosraspeln bestreuen.

---

11. Die Glühweinkugeln auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.