

Brandy - Honigkuchen - Kugeln

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Brandy - Honigkuchen - Kugeln, very british, köstlich - lecker, nicht nur zur Weihnachtszeit, einfach beschrieben

Zutaten

- Für 25 Stück:
- 60 ml Brandy
- 40 g getrocknete Sauerkirschen
- 65 g Butter
- 75 g Vollmilkschokolade, grob gehackt
- 75 g Zartbitterschokolade grob gehackt
- 100 g Walnusskerne, fein gehackt
- 300 g Honigkuchen
- 90 g Puderzucker
- ½ Tl Lebkuchengewürz
- 250 g Krokantstreusel oder geriebener Pumpernickel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen und mit dem Schneidestab fein zerkleinern.

Schritt2

Ebenso die Honigkuchen mahlen und mit 25 ml Brandy beträufeln.

Schritt3

Den restlichen Brandy erhitzen, die Kirschen einweichen.

Schritt4

Die Butter mit beiden Schokoladensorten auf einem heißen Wasserbad schmelzen,dabei rühren.

Schritt5

Die Walnüssen, den Puderzucker und das Lebkuchengewürz mischen und mit der Schokomischung verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Mit feuchten Händen ca. 25 gleichmäßig große Kugeln formen, je 1 Kirsche in der Mitte einrollen.

Schritt7

In Krokantstreuseln oder geriebener Pumpernickel wälzen, durchkühlen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** schnell gemacht, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brandy-honigkuchen-kugeln/>