



Franken backt 2018

# Christbaumkugeln

Franken backt 2018

# Christbaumkugeln

## Knusper Boden

5 Eier  
125gr Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
80gr Mehl  
50gr gemahlene Mandeln  
100gr Mandelkrokant  
nach Geschmack: Weihnachtsgewürze

## Orangen Marmelade

1 KG Orangen  
Zimt  
Sternanis  
1 Pckg Gelierzucker 2:1

## Creme

250gr Butter  
250gr Puderzucker  
300gr Frischkäse  
200gr Schmand  
400ml Sahne  
2 Blatt Gelantine

## Mirror Glaze

5 Blätter Gelantine  
125gr Glucosesirup  
63gr Wasser  
125gr Zucker  
83gr Milchmädchen  
125gr weiße Kuvertüre  
rote Lebensmittelfarbe

## *Krusper Boden*

Die Eier trennen. Das Eigelb schon einmal in die Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe mixen lassen. Während dessen die restlichen Zutaten abmessen. Zu dem geschlagenen Eigelb den Zucker und den Vanillezucker geben und so lang auf höchster Stufe mixen, bis eine hellgelbe, zähe Masse entstanden ist. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und unter die Eigelb-Masse heben. Das Mehl, die gemahlene Mandeln und das Krokant mischen und ebenfalls unter die Ei-Masse heben. Bei 200°C Ober/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen. Stäbchenprobe! Nach dem Erkalten Kreise aus dem Teig stechen, die in die Formen für die Halbkugeln passen.



## *Orangen Marmelade*

1 Kg Orangen schälen und die weiße Haut grob entfernen. In einen Topf geben und mit einem Pürierstab grob klein mixen. Gelierzucker und Gewürze dazu geben und aufkochen. Sofort in Schraubgläser abfüllen. Schmeckt auch auf dem Brötchen :) Für die Einleger in die Christbaumkugeln die Marmelade nochmals erhitzen und flüssige Gelatine untermischen. Nach dem Erkalten in kleine Halbkugeln einfrieren.

## *Creme*

Butter und Puderzucker locker aufschlagen. Der Puderzucker muss vollständig in der Butter gelöst sein. Frischkäse mit Schmand mischen. Butter und Frischkäse müssen beide Zimmertemperatur haben. Sahne aufschlagen. Gelatine nach Einweichen auflösen und vorsichtig unter die Sahne mischen. Alles ordentlich unterheben. Nicht übermischen, da die Creme sonst flüssig wird.

## Zusammen Bauen

In die Halbkugeln zunächst von der Creme geben und die Wände bestreichen. Gefrorene Orangeneinlagen einlegen und etwas Creme darauf geben. Darauf die ausgestochenen Böden legen und mit etwas Creme glatt ziehen. Wenn die Kugeln richtig durchgefroren sind aus den Formen lösen und mit etwas warmer Schokolade zusammen kleben. Nochmals einfrieren.



## Mirror Glaze

Den Zucker, das Wasser und den Glucosesirup in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Milchmädchen-Kaffeesahne untermischen. Gleich danach die Gelatine darin auflösen. Zum Schluss die Schokolade hinzugeben und ab und zu umrühren bis sie geschmolzen ist. Dann nach Belieben Lebensmittelfarbe hinzufügen. Mit einem Pürierstab durchmischen und durch ein feines Sieb lassen. Mit einem Thermometer auf ca 32-35°C herunterkühlen und dann über die gefrorenen Kugeln schütten.



Verzieren und servieren ;)

