

Strudelteig-Päckchen, Spezialpunsch, Nuss-Kugeln mit Rum

Für zwei Personen

Für die Strudelteig-Sackerl:

? Strudelteig	150 g geräucherte Wurst	2 Frühlingszwiebel
100 g Bergkäse	1 Ei	Butter
Salz	Pfeffer	

Für Petras Spezialpunsch:

1 Teebeutel Schwarztee	500 ml Rotwein	1 Orange
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zimtstange	3 Gewürznelken
3 EL Zucker	100 ml Rum, 80%	

Für die feurigen Rumkugeln:

100 g Chilischokolade	100 g geriebene Walnüsse	1 EL Kakao
50 g Butter	50 g Puderzucker	100 g Schokostreusel
2 EL Rum		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Strudelteig mit Butter bestreichen und dreifach zusammenlegen, kleine Vierecke schneiden. Wurst und Frühlingszwiebel klein schneiden, Käse reiben. Auf den Strudelteigquadraten kleine Häufchen machen und die Enden zusammenbinden. Mit verquirltem Ei bestreichen und 15 Minuten backen.

Den Schwarztee wie gewohnt zubereiten. Orange und Zitrone auspressen, Orangenschale von einer halben Orange abreiben. Tee mit Rotwein, Orangen- und Zitronensaft vermengen. Gewürze und Zucker dazu und alles leicht erwärmen, nicht kochen. Den Rum dazugeben und abschmecken.

Schokolade schmelzen und mit den geriebene Walnüsse, Kakao, Butter, Puderzucker und Rum vermengen. Kugeln formen und diese in Schokostreuseln wälzen.

Die Strudelteig-Sackerl, Petras Spezialpunsch und feurige Rumkugeln anrichten und servieren.

Christine Schubert am 01. Dezember 2015