



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Pikante Strudelteigpäckchen & Petras Spezialpunsch & Scharfe Nusskugeln mit Rum“ von Christine Schubert

Zutaten für zwei Personen

Für die Strudelteig-Sackerl:

?	Strudelteig
150 g	geräucherte Wurst
2	Frühlingszwiebel
100 g	Bergkäse
1	Ei
	Butter, zum bepinseln
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

Für Petras Spezialpunsch:

1 Teebeutel	Schwarztee
500 ml	Rotwein
1	Orange
½	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

Zubereitung

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.