

Vegane Rumkugeln



In meiner Kindheit gab es keine Rumkugeln auf dem weihnachtlichen Plätzchenteller. Aber bei meinem Liebsten, von dessen Oma das Originalrezept dieser Rumkugeln stammt, wird der Geschmack dieser Rumkugeln für immer mit Weihnachten verbunden sein! Deshalb rollen wir auch seit 23 Jahren in jeder Adventszeit zusammen Rumkugeln... und mittlerweile gehören sie zu meinem Weihnachten genauso dazu wie zu seinem. Nachdem wir vor ein paar Jahren Eier aus unserer Küche verbannt hatten, wußte ich erst nicht so Recht, wie ich das rohe Ei, welches im Originalrezept vorkommt, ersetzen soll: aber da der "Teig" für die Rumkugeln durch die vielen Nüsse sowieso sehr grob ist, fällt ein "Leinsamenei" (was das ist, erkläre ich Euch gleich im Rezept!) überhaupt nicht auf. Und so kann ich Euch heute ein absolutes Traditionsrezept unserer Familie schenken: nur ein wenig gesünder als das Original. Da in unseren veganen Rumkugeln hochprozentiger Rum verarbeitet wird (und sie natürlich nicht gebacken werden!), sind sie selbstverständlich nicht für Kinder geeignet! Bitte seid auch vorsichtig, wenn Ihr sie verschenken wollt: bei einem solchen Geschenk (das immer gut ankommt!) sollte man sich ganz sicher sein, daß der oder die Beschenkte keine Vorgeschichte bezüglich Alkoholismus hat.

Zutaten

- 250 g gemahlene Nüsse (wir nehmen Haselnüsse)
- 250 g geriebene Zartbitterschokolade (Bitterschokoladen ab einem Kakaogehalt von mindestens 60 Prozent enthalten in der Regel keine Milch und sind somit „automatisch“ vegan)
- 250 g Puderzucker
- 1 Leinsamenei (dazu 1 EL Leinsamenschrot mit 3 EL Wasser anrühren)
- 1 Messerspitze Vanille, gemahlen
- Rum nach Geschmack (für die liebe Smrcek-Oma gab es nur den einen, wahren Rum: den Original Stroh Rum aus Österreich!): wir machen tatsächlich zwei Stärkegrade in unserer Familie. Der Liebste mag die Rumkugeln nur leicht aromatisiert (das wären 25 g Rum), meine dürfen etwas stärker sein (50 g Rum) und es soll Menschen geben, die bis zu 100 g Rum in den Teig geben
- 30 g geschmacksneutrales Pflanzenöl
- Kristallzucker (Rohrohrzucker) zum Wenden

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Vorbereitend wird erst einmal das Leinsamenei in einem separaten Schälchen angerührt und die Schokolade gerieben. Mittlerweile machen wir das mit unserer Küchenmaschine: aber viele, viele Jahre davor haben wir jedes Jahr die Schokolade von Hand gerieben...ich weiß also zu gut, was für eine Arbeit (und schmierige Angelegenheit) das ist. Aber Ihr werdet sehen: es lohnt sich! Ist die Schokolade fein (das ist unheimlich wichtig, denn sonst verbindet sich die Schokolade nicht mit den übrigen Zutaten zu einem formbaren Teig!) gerieben, gibt man sie zusammen mit allen übrigen Zutaten in eine große Schüssel und verarbeitet alles von Hand zu einem Teig.

Ist der Teig zu trocken (also nicht gut formbar), gebt Ihr noch etwas Öl hinzu. Sobald Ihr einen formbaren Teig habt, kann die große Rumkugelrumrollerei beginnen: dazu nimmt man etwas Teig (die Größe Eurer Rumkugeln dürft Ihr selbst bestimmen!) aus der Schüssel und rollt sie in den (sauberen!) Händen zu Kugeln, die sogleich in Kristallzucker gewälzt und anschließend auf ein Tablett oder einen Teller zum Trocknen gelegt werden. So fortfahren, bis der gesamte Teil zu veganen Rumkugeln verarbeitet wurde.

Die Rumkugeln sollten bis zum Verzehr kühl gelagert werden: so schmecken sie zumindest uns am allerbesten!