

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno empfiehlt:

Bolitas de Campo

& Pizzorno Brut Nature Reserva

Zutaten für 25 – 30 Kugeln

250 g Dulce de leche
100 g Walnüsse
150 g Kokosraspel
40 g Butter
1 – 2 EL dunkler Rum
1 Prise Salz
Optional: Kaffeepulver oder dunkle Schokolade



Zubereitung

Walnüsse in einer trockenen Pfanne 4 – 5 Minuten rösten, bis sie aromatisch duften. Dann abkühlen lassen und grob hacken.

Dulce de leche (standfest, aber nicht fließend), weiche Butter, Rum und Salz glattrühren. 90 g Kokosraspel und die gerösteten Walnüsse unterheben. Der Teig soll formbar, aber nicht klebrig-fließend sein. Falls der Teig zu weich ist, 1 – 2 EL Kokosraspel zusätzlich unterrühren. Falls der Teig zu fest ist, 1 TL Rum oder 1 EL warme Milch unterrühren.

Tipp: Für etwas herzhafterer Geschmack 1 TL gemahlene Kaffee oder 30 g grob gehackte, dunkle Schokolade in den Teig geben oder die Nüsse vor dem Hacken leicht salzen.

Teig 30 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen und anschließend gleichmäßige Kugeln von circa 20 – 22 g formen. Kugeln großzügig in den restlichen 60 g Kokosraspeln wälzen, sodass eine gleichmäßige, weiße Ummantelung entsteht.

Mindestens 1 Stunde kaltstellen. Am nächsten Tag schmecken sie am besten; außen trocken, innen cremig mit nussigem Biss.

Die Weinempfehlung? Pizzorno Brut Nature Reserva aus klassischer Flaschengärung.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de