

Rumkugeln

Zutaten

100 g geriebene Haselnüsse
 120 g Kokosraspeln
 100 g Butter, weich
 100 g Staubzucker
 1 Pck Vanillezucker
 100 g Vollmilchschokolade
 4-5 EL Rum

Für 60 Stück

Dauer: 40 min + 30 min Kühlzeit



Zubereitung

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sie sollte weich sein. Haselnüsse und Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe anrösten und abkühlen lassen.

Währenddessen Schokolade auf einer Küchenreibe fein raspeln oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Weiche Butter und Staubzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Geriebene Schokolade, Haselnuss-Kokos Mischung und Rum untermengen. Mit einer Küchenspachtel oder mit dem Mixer auf niedriger Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Die Masse für mindestens 30 Minuten kalt stellen, damit sie schön fest wird und sich gut formen lässt. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, und mit den Händen zu kleinen Kugeln rollen. und in Kokosraspeln wälzen. Die Rumkugeln in Papierförmchen geben. Gekühlt und luftdicht aufbewahren.

Als Alternative können die Rumkugeln auch in in Kakao, Kristallzucker oder Schokostreusel gewälzt werden.

Hast du das Rezept nachgebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.