

Rumkugeln

Zutaten

- 250 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 200g Zartbitter Kuvertüre / Blockschokolade / Schokolade
- 100 g Mandeln gemahlen
- 150 g Schokostreusel
- 3 EL Rum

Zubereitung

- Butter u. Schokolade schmelzen
- Puderzucker, Mandeln und Rum einrühren
- zum Abkühlen ca. ½ bis ¾ Stunde in Kühlschrank
- Rumkugel in Schokostreuseln, Kokosflocken oder Kakao wälzen
- fertige Rumkugeln kühl stellen, damit sie schön durchziehen



In manchen Rezepten wird auch etwas Kokosfett hinzugefügt. Das sorgt für etwas mehr Festigkeit und Glanz.

