

Helle und dunkle Rumkugeln

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

125 g Zartbitterschokolade
3,0 EL Butter
2,0 EL Rum
50,0 g Kokosraspel
100 g Kuchenkrümel
80,0 g Puderzucker
2,0 EL Kakaopulver

(Angaben für 20 Stück)

Rumkugeln gehören zu den Klassikern unter den Trüffeln. Mit dunkler und heller Umhüllung sehen sie besonders hübsch aus.

Zubereitung

Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und den Rum, anschließend die Kokosraspel, die Kuchenkrümel und 50g Puderzucker dazugeben und alles gut verrühren. Falls die Masse zu fest ist, noch etwas Rum dazugeben

Aus der Masse Kügelchen formen und diese kühl stellen, bis sie fest sind. Die Kugeln zur Hälfte in Puderzucker bzw. Kakaopulver wälzen.

