

Rumkugeln

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Schokostreusel wenden. Vorgang mit restlichem Teig wiederholen.

- 3 -

Rumkugeln mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Zutaten für 15 Stück

300 g Zartbitterschokolade
100 g weiche Butter
3 Esslöffel Backkakao + 4 EL zum Bestäuben
4 Esslöffel Rum
Schokostreusel

Du willst mal für richtig Spaß bei der Arbeit sorgen? Bring einfach eine große Ladung Rumkugeln mit. Die kleinen Bällchen sind in Windeseile gemacht und schmecken mit einer moderaten Portion Rum herrlich aromatisch. Wenn du für etwas mehr Spaß sorgen möchtest - nimm die Flasche Rum gleich mit.

- 1 -

Schokolade reiben und mit Butter vermengen. Kakao und Rum hinzufügen und zu einem klebrigen Teig verkneten.

- 2 -

Schokostreusel und Backkakao jeweils auf einen Teller geben. Pro Rumkugel ca. 1 Esslöffel Teig zwischen den Handflächen zu einer Kugel formen. In Backkakao oder