

## Rumkugeln



Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Staubzucker
- 1 Teelöffel Kaffee (Instant)
- 1 Esslöffel Kakao
- 4 Esslöffel Rum
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)
- 350 g Halbbitterschokolade
- 200 g Schokostreusel Flocken oder Blättchen je nachdem was euch lieber ist

Für die Rumkugeln die Schokolade im Wasserbad soweit erwärmen, dass sie flüssig ist.

Dann die Haselnüsse, den Rum, den Kaffee und den Kakao hineingeben. Leicht abkühlen lassen, jedoch sollte die Masse noch zähflüssig sein.

Die Butter mit dem Zucker glattrühren und dann mit der Schokomasse zusammen mischen.

In den Handflächen die Rumkugeln der gewünschten Größe rollen und in den Schokostreuseln rollen.

Danach kaltstellen.

### **Tipp**

Sollte die Masse der Rumkugeln beim Rollen noch zu warm sein, einfach für 10 Min. in den Kühlschrank stellen und erneut versuchen.

Habt ihr lieber Milkschokolade oder Bitterschokolade? Für dieses Rezept könnt ihr nehmen was euch besser schmeckt.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.com](http://www.gudrunvonmoedling.com)