

Rosinen - Rum - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weiche Margarine
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillin - Zucker
300	Gramm	Geriebene Blockschokolade
3	Essl.	Rum
125	Gramm	In Rum eingelegte Rosinen
100-150	Gramm	Schokoladenstreuseln, oder/und Kokosraspeln, oder/und Kakaopulver)

Anleitung:

Die Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren, nach und nach Puderzucker, Vanillin ? Zucker, Blockschokolade und den Rum dazu rühren. Zum Schluß die Rosinen hinzufügen. Die Masse eine Zeit lang kalt stellen. Danach kleine Kugeln daraus formen. Die Kugeln in den Schokostreusel usw. wälzen.

Meine Meinung.

Obwohl man sie nicht backen muss, dauern sie am längsten. Schon alleine bis ich die Blockschokolade gerieben hab, ist schon eine Zeit vergangen. Menge ungefähr 20 mittelgroße Kugeln. Da so viel Rum drin ist, bin ich schon fast bei der Zubereitung besoffen geworden

Durch die Schokolade sind auch diese Plätzchen sehr klebrig. Sie sind sehr süß und man schmeckt den Rum stark.