

Rum - Kugeln 2

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

1		Obstbiskuit-Tortenboden
20	Gramm	Zucker
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
50	Gramm	Mandeln, gemahlen
200	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
125	Gramm	Butter
8	Essl.	Rum
200	Gramm	Kokosflocken

Anleitung:

Obstbiskuit-Tortenboden in einer grossen Schüssel zerkrümeln, Hinzufügen: Zucker, Haselnüsse und Mandeln. Zartbitter-Kuvertüre mit Butter im Wasserbad schmelzen und dazugeben: Hinzu kommt der Rum. Alles gut vermengen. Jetzt werden aus der Masse kleine Kugeln mit den Händen geformt und in Kokosflocken gewälzt. Dann in kleine Papier-Pralinen-Förmchen setzen, in Cellophan-Tütchen abfüllen. (Eignet sich als Praesent auch unterm Jahr. Das bunte Baendchen, mit welchem ich die Tüten zubinde ziehe ich durch ein Kaertchen mit dem folgenden Gedicht: Meine suesse Ueberraschung ist .geeignet zur Vernaschung. Moege sie mit leckrem Schwunge leicht zergehen auf der Zunge und - mal abgesehn vom Magen - auch dem Herzen wohl behage.