

Rum - Kugeln 5

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Blockschokolade (bitter oder süß)
200	Gramm	Butter
4	Essl.	Rum (ca 40%)
400	Gramm	Schokoladenstreusel (zum Walzen)

Anleitung:

Schokolade grob raspeln, mit der Butter vermengen und den Rum hinzufügen, das Ganze gut verketeten. Diese Masse 1 Stunde kühlstellen. Danach werden kleine Kugeln geformt und in den Schokoladenstreuseln gewalzt. Nochmals kühlstellen.

Tips: Sehr gut ist, wenn man zartbitter und süße Schokolade mischt.