

## Rum - Kugeln - Maras

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Bitterschokolade
75	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Margarine
1	Pack.	Vanillezucker
175	Gramm	Haselnüsse, gemahlen, leicht geröstet
20-40	ml	Strohrum

### Anleitung:

Schokolade grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, 3 EL abnehmen und beiseite stellen. Margarine schaumig rühren, Puderzucker und Vanillezucker zugeben, so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Noch flüssige Schokolade, Strohrum und Haselnüsse unter die Fett-Zucker-Masse rühren.

Mit einem Teelöffel von der Masse kleine Mengen abstechen, diese zu Kugeln rollen und in den 3 EL restlichen Nüssen wälzen. Kugeln bis zum Verzehr aromadicht und kalt in einer Dose aufbewahren.