

Rum - Kugeln mit Weißer Füllung

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 50 Stück

100	Gramm	Haselnüsse
250	Gramm	Weißer Schokolade
40	Gramm	Honig
3	Essl.	Weißer Rum
30	Gramm	Kakaopulver oder
50	Gramm	Zartbitterschokolade, fein gerieben

Anleitung:

Damit keine dunklen Stücke in den Rumkugeln stören, die Haut von den Haselnüssen entfernen. Dazu die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett solange erhitzen, bis die Haut aufplatzt. Dann die Nüsse in einem Geschirrtuch aneinander reiben. Die Hautreste entfernen und die Nüsse ganz fein reiben.

Weißer Schokolade klein hacken und in einem Topf (im Wasserbad eines größeren Topfes) schmelzen lassen. Nüsse, Honig und Rum untermischen. Die Masse mit nassen Händen zu kleinen Kugeln formen und auf einem Steinbrett oder nichthaftenden Backblech mehrere Stunden erhärten lassen. Nach dem Abkühlen in Kakaopulver oder geriebener Schokolade rollen.

Aufbewahrung: in kleinen Metalldosen; kühl lagern.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten;

Abkühlzeit: 5 Stunden