

## Rum - Nuss - Sultaninen

Kategorien: Früchte, Pralinen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Rumsultaninen(wieder Getrocknet)
250	Gramm	Haselnusse gerösstet, gehackt
20	Gramm	Kakaobutter
500	Gramm	Kuvertuere hell

### Anleitung:

Rumsultaninen auf ein Haarsieb geben und vom der Rumflüssigkeit befreien, gut abtropfen, sie sollten keine Flüssigkeit mehr haben. (Alternativ noch etwas trocknen z.B. aufs Backblech schütten und bei ca 100° C im Backofen trocknen. Da bei zuviel Flüssigkeit die Kuvertuere zu schnell fest wird, stockt. Nun die Rosienen mit den gehackten Haselnüssen vermischen und die temperierte helle Kuvertuere mit der aufgelösten Kakaobutterverrühren und zur Rosienenmischung geben. Kurz vermischen und mit einer Gabel Häufchenauf Pergamentpapier setzen und erstarren lassen.