

Rumkugeln - Weiße

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Butter
2	Essl.	Sahne
200	Gramm	Schokolade, weiße
10		Löffelbiskuits
8	Essl.	Rum, brauner
6	Essl.	Mandel(n), gehackte
100	Gramm	Mandel(n), in Blättchen

Anleitung:

Butter in Sahne bei geringer Hitze schmelzen. Topf von der Herdplatte nehmen. Die Flüssigkeit leicht abkühlen lassen. Die Schokolade unter Rühren in der lauwarmen Flüssigkeit auflösen. Vorsicht: Die Schokolade gerinnt leicht, wenn die Butter-Sahne-Masse zu heiß ist. Abkühlen lassen. Biskuits in eine Plastiktüte geben, mit dem Nudelholz darüber rollen, bis sie zerbröseln sind. Brösel mit Rum tränken. Gehackte Mandeln ohne Fett bei mittlere Hitze in der Pfanne rösten. Mit der abgekühlten Schokoladenmasse und den Biskuit-Rum-Bröseln vermengen. Ca. 60 Min. kühlen. Aus der erstarrten Masse kleine Kugeln formen. Die Mandelblättchen ohne Fett rösten. Rumkugeln darin wälzen. In Pralinenförmchen setzen. Kühl aufbewahren.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten