

Rumkugeln (Ca. 3-4 Cm Grosse Pralinen)

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 30 Portionen

150	Gramm	Zartbitter-Blockschokolade
70	Gramm	Butter
70	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
3	Essl.	Rum (es geht auch Malibu Oder Amaretto)
2	Essl.	Kakaopulver
50	Gramm	Getrocknete Kokosraspel

Anleitung:

Die Blockschokolade hacken, mit der Butter in einen kleinen Topf geben. Bei Geringer Hitze langsam schmelzen, gelegentlich umrühren. Den Puderzucker einrühren. Das Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen Und mit den Mandeln und dem Rum zur Schokolade geben. Alles gruendlich Verkneten, etwa 1/2 Stunde kuehlstellen. Mit zwei Teeloeffeln kleine, gleichmaessige Portionen abstechen. Die Portionen mit den Haenden zu Kugeln formen, die Haende zwischendurch Immer wieder unter kaltes Wasser halten. Die Haelfte der Rumkugeln in Kakaopulver, die andere Haelfte in Kokosraspeln wenden. Mindestens 30 Minuten kuehl stellen.