

Schoko - Rumkugeln

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Bittere Schokolade
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Sahne (Obers)
2	Essl.	Puderzucker (Staubzucker)
5	Essl.	Rum (oder auch mehr)
50	Gramm	Kakao

DEKOR

200	Gramm	Dunkle Schokostreusel
-----	-------	-----------------------

Anleitung:

Schokolade zerkleinern und im heißen Wasserbad zergehen lassen. Butter, Sahne, Puderzucker, Rum und Kakao nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren und Masse erkalten lassen. Aus der Masse Kugeln formen und in Schokoladenstreuseln wälzen. Kühl stellen, bis die Kugeln fest geworden sind. (Dabei natürlichen Schwund beachten, da die Rumkugeln warm auch schmecken... ;-)

Zubereitungszeit: 45 Minuten