

Tasso - Kugeln

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

140	Gramm	Gemahlene Nuesse
180	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Kuvertuere; ersatzweise Blockschokolade
100	Gramm	Getrocknete Aprikosen
20	ml	Brauner Rum
2		Eiweiss Von frischen Eiern
200	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

Kuvertuere im Wasserbad (oder in der Mikrowelle) soweit erwärmen, dass sie gerade schmilzt. Aprikosen fein hacken. Alles mit Nuessen und Puderzucker vermischen. Rum und 1 Eiweiss zugeben und gut zu einem festen Teig verrühren.

Aus dem Teig Rollen von 2 cm Durchmesser formen und davon 2 cm grosse Stücke abschneiden. Daraus kleine Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser formen.

Die Kugeln im restlichen Eiweiss wälzen und im Hagelzucker rollen. Dann auf einem Kuchengitter einige Stunden trocknen lassen. Die Kugeln lassen sich kühl in Schachteln ein paar Tage aufbewahren. (Da rohes Eiweiss verwendet wird, nur ganz frische Eier verwenden).