

ZUTATEN:

- 1/8 l Sahne
- 200 g Vollmilchschokolade
- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Kakao
- 3 EL Rum
- 100 g Schokostreusel

Rumkugeln

ZUBEREITUNG:

Zunächst die Sahne in einem Topf kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen.

Die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen.

Anschließend die Masse etwas abkühlen lassen.

In einer Pfanne die Haselnüsse ohne Fett anrösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Danach mit Kakao und Rum zur Schoko-Sahne-Masse geben und gut vermengen.

Für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Mit einem Teelöffel kirschgroße Portionen abstechen, zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und sofort in den Schokostreuseln wälzen.

An einem kühlen Ort aufbewahren.



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
40 Stück



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam