

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### RUMKUGELN

#### **Zutaten für etwa 40 Stück:**

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

#### **Zubereitung:**

Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen. Die Schokolade zerbröckeln und durch Rühren in der Sahne auflösen. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf ein Teller geben und abkühlen lassen.

Die Nüsse mit dem Kakao und dem Rum unter die Schoko-Sahne-Masse rühren. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde ganz fest werden lassen.

Mit einem Teelöffel etwa kirschgroße Kugeln von der Masse abstechen. Zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und diese sofort in den Schokostreusel wälzen.

1,2,3,4,... Rumkugeln probieren und danach „rumkugeln“. 😊

\*Rumkugeln kühl aufbewahren

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam**