Rumkugeln

ZUTATEN

150 g Staubzucker

150 g geriebene Schokolade

150 g geriebene Walnüsse

1 Eidotter

1 Packerl Vanillinzucker

Etwas Rum

Zum Bestreuen Kokosett, Pistazien, Streusel, Schokoladeglasur.

ZUBEREITUNG

Alle trockenen Zutaten vermischen, den Eidotter und soviel Rum beigeben, dass eine feste, geschmeidige und gut formbare Masse entsteht.

Daraus kleine Kugeln formen und etwas übertrocknen lassen.

In erwärmte Schokoladeglasur tauchen, auf ein Gitter setzen und mit verschiedenen Zutaten dekorieren.

© 7-Rumkugeln.docx