

Rumkugeln



Zutaten

100 g Walnüsse
350 g Blockschokolade in Stücken
125 g Cremefine oder Sahne
60 g Rum

Schokostreusel oder Kokosrasoel
- je nach Belieben

Zubereitung

Die Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 4 / ca 2 Minuten vermischen.

Die Paste kann einfach in Gläser gefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Auftragen lässt sie sich ganz einfach mit einem Pinsel...

Nix klebt mehr!

Walnüsse ca. 15 Sek. / Stufe 6 zerkleinern und umfüllen, Schokolade 15 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und mit den Walnüssen und den restlichen Zutaten vermischen.

Alle Zutaten zusammen weitere 10 Sek. / Stufe 5 durchmischen; eventuell die Masse mit dem Spatel nach unten schieben

Mindestens eine Stunde kaltstellen und danach zu Kugeln rollen.

Ganz nach Belieben in Kokosflocken, Zartbitter- oder Vollmilchstreusel wälzen.

Variante:

Du kannst auch Vollmilchschokolade statt der Zartbitterschokolade verwenden und den Rum gegen Schokoladenlikör z.B. austauschen

Gutes Gelingen.