

Rumkugeln



30 Stück

- 100 g Sahne
- 200 g Kuvertüre
- 20 g Rum

- Sahne erhitzen – aber nicht kochen!
- Kuvertüre ganz fein hacken.
- Heiße Sahne über die Kuvertüre gießen und ca. 2 Min. stehen lassen, dann alles gut durchrühren.
- Zum Schluss den Rum dazugeben, durchrühren und die Masse über Nacht anziehen lassen.

- Nun kann die feste Masse zu Kugeln gerollt werden und nach Belieben in gezuckertem Kakao oder Kokosraspeln gerollt



werden