

Maronikugeln

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

250 g aufgetauter Maronireis
100 g geriebene Kochschokolade
50 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Tunken und Wälzen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
Backkakao

1 Konfektmasse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu teigartiger Konsistenz verkneten. Die Masse ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Aus der Masse nussgroße Kugeln rollen und 1 Std. kalt stellen.

3 Zum Tunken und Wälzen:

Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Kugeln in Glasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur in Kakao wälzen und in Papiertütchen setzen. Das Konfekt kalt stellen.