

Rumkugeln

ca. 38 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse für Rumkugeln:

100 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g geröstete, geriebene Haselnüsse
120 g geröstetes Kokosette
100 g geriebene Zartbitterkuvertüre
5 EL Rum

Zum Wälzen:

60 g Kokosette
50 g Dr. Oetker Schoko Streusel

Wie macht man Rumkugeln?:

1 Konfekt-Masse für Rumkugeln:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Haselnüsse und Kokosette mit Kuvertüre und Rum dazugeben und mit einem Kochlöffel zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

2 Aus der Masse nussgroße Kugeln formen und in Kokosette oder Streuseln wälzen.

3 Rumkugeln kalt stellen:

Die Rumkugeln in Konfektförmchen geben und bis zum Servieren kalt stellen.