

RUMKUGEL

DIE WEIHNACHTSPRALINE

Für etwa 60 Stück brauchst Du:

- 300 g Butter
- 300 g dunkle Kochschokolade
- 200 g Kakaopulver
- 300 g Staubzucker
- 2 Eier
- 8 EL Rum
- Kakaopulver, Schokostreusel oder Kokosflocken zum Wälzen

Und so wird's gemacht:

Zuerst die Butter schaumig rühren. Dann die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen und zur Butter dazugeben. Das Kakaopulver, den Staubzucker, die Eier und den Rum hinzufügen und die Masse im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig Kugeln formen und im Kakaopulver, in den Schokoladenstreusel oder den Kokosflocken wälzen.