

Rumkugeln

Adventskalender: 1. Dezember

Leckere Rumkugeln

Die Rumkugel nennt man auch Punchkugel oder Trüffel und sind eine Konditoreispezialität. In Norddeutschland sind sie dafür bekannt, dass sie auf Gebäckbasis beruhen und sind größer geformt.

Zutaten & Zubereitung:

200 g Löffelbiskuits in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.

100 g Zartbitterschokolade in den leeren Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** mahlen und zu den Biskuitbröseln umfüllen.

40 g Konfitüre, beliebige Sorte

50 g Rum

50 g weiche Butter in den leeren Mixtopf und **10 Sek./Stufe 3** verrühren.

Schoko-Biskuit-Mischung..... zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermengen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen. Kühl stellen.

Mit kulinarischem Gruss,

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de