

Rosinenstuten #10341

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suesswaren

150 g Zartbitter-Blockschokolade
70 g Butter
70 g Puderzucker
1 Eigelb
125 g Gemahlene Mandeln
3 tb Rum (es geht auch Malibu
- oder Amaretto)
2 tb Kakaopulver
50 g Getrocknete Kokosraspel

Die Blockschokolade hacken, mit der Butter in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze langsam schmelzen, gelegentlich umrühren.

Den Puderzucker einrühren. Das Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen und mit den Mandeln und dem Rum zur Schokolade geben. Alles gründlich verkneten, etwa 1/2 Stunde kühlstellen.

Mit zwei Teelöffeln kleine, gleichmäßige Portionen abstechen.

Die Portionen mit den Händen zu Kugeln formen, die Hände zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten.

Die Hälfte der Rumkugeln in Kakaopulver, die andere Hälfte in Kokosraspeln wenden.

Mindestens 30 Minuten kühl stellen.