

Rosinenstuten #32469

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Pralinen
Rum

500 g Biskuitbodenreste
4 tb Rum
250 ml ;Wasser
125 g Kokosfett
65 g Puderzucker
20 g Back-Kakao
1 pk Vanilinzucker
1 Rum-Aroma; (Fläschchen)
1 Ei
75 g Schokoladenstreusel

Biskuitbodenreste zerkrümeln und in eine Rührschüssel geben. Rum mit Wasser mischen und die Biskuitkrümel damit beträufeln. Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.

Puderzucker und Kakao in eine Rührschüssel sieben, Vanillinzucker und Rum-Aroma hinzufügen. Ei sowie nach und nach das Kokosfett unterrühren, die Masse unter die Biskuitkrümel rühren und etwa 15 Kugeln daraus formen.

In Schokoladenstreuseln wälzen und kalt stellen, damit sie fest werden.