

Rumkugeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessspeise

Kalt

Plaetzchen

Nuss

Schokolade

60 g Haselnüsse

125 g Bitterschokolade

250 g Puderzucker

1 1/2 tb Kakao

1 tb Pulverkaffee

1 tb Rum; nach Belieben auch die

- doppelte Menge

Schokoladenstreusel

* QUELLE

- SÜDWEST-TEXT - 01.12.94

- Erfasst: Ulli Fetzer

- 2:246/1401.62

Haselnüsse und Schokolade fein mahlen. Sorgfältig mit Zucker, Kakao und Kaffee vermischen. Rum hinzugeben. Heißes Wasser in kleinen Portionen unterkneten, bis ein zäher Teig entsteht.

Aus dem Teig Kugeln formen, in Schokoladenstreuseln wälzen. Kühl aufbewahren.