

Rumkugeln (aus Biskuitbodenresten)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pralinen

- 20 g Butter
- 250 g Vollmilch-Kuvertüre
- 80 ml Rum (z.B. Pott 54)
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- Vollmilch-Kuvertüre-Raspel

Die Butter in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die kleingehackte Vollmilch-Kuvertüre und den Rum zugeben. Die Kuvertüre bei milder Hitze schmelzen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und auf Backpapier setzen. Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad auf 32 Grad erwärmen und die Schokobällchen kurz eintauchen. Anschließend im Vollmilch-Kuvertüre-Raspel wenden. Mindestens eine Stunde zum Festwerden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 1½ Stunden. Pro Stück ca. 643 kJ = 154 kcal.

Quelle: Ratgeber Spezial Nr. 4/1996