

Rumkugeln

Das benötigt Ihr an Zutaten:

10 ml	Rum
20 g	Zucker
150 g	Schokoladenkuchen
25 g	Butter
1 Pack.	Schokoladenstreusel



Und so wird es gemacht:

Für die Rumkugeln den Schokoladenkuchen in einer Rührschüssel zerkrümeln und mit dem Rum beträufeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Zucker darin auflösen – alles gründlich vermengen. Dann die Butter-Zucker-Mischung über die Kuchenkrümel geben und alles gut miteinander verkneten. Den Teig für etwa 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die Kuchenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Hand kleine Kugeln formen und in gründlich den Schokoladenstreuseln wälzen.