

Krokant-Rumkugeln

Die feinen Krokant-Rumkugeln kommen als kleines Geschenk immer gut an. Mit diesem Rezept gelingen die süßen Kugeln garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 110 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| 120 g | Staubzucker |
| 150 g | Kuvertüre (hell) |
| 150 g | Kuvertüre (dunkel) |
| 150 g | Marmelade (nach Wahl) |
| 6 cl | Rum |
| 2 cl | Zitronensaft |
| 110 g | Krokant (zum Wälzen) |

Zubereitung

1. Für das leckere **Krokant-Rumkugeln Rezept** zunächst Nüsse und Staubzucker miteinander vermischen. Danach Rum, Zitronensaft und zerlassene Schokolade unterrühren und mit der Hand vermischen.
2. Als nächstes auch die Marmelade untermischen, wobei diese statt einem rohen Ei für bessere Bindung sorgt und außerdem ein guter Geschmacksträger ist.
3. Am Ende mit der Hand kleine mundgerechte Kugeln formen. In Krokant ausgiebig drehen und kalt stellen.

Tipp

Krokant-Rumkugeln sind besonders in der Weihnachtszeit sehr beliebt.