

## 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

Haselnüsse (gemahlen)
Staubzucker
Kuvertüre (hell)
Kuvertüre (dunkel)
Marmelade (nach Wahl)
Rum
Zitronensaft
Krokant (zum Wälzen)

## **Zubereitung**

- 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.