Rumkokoskugerl

Köstliche Rumkokoskugerl mit karibischem Touch. Der Rum sollte von bester Qualität sein, damit das Rezept perfekt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

50 g	Butter (zimmerwarm)
50 g	Staubzucker
10 g	Vanillezucker
60 g	Haselnüsse (gerieben)
60 g	Kokosflocken
60 g	Kuvertüre
3 cl	Rum
100 g	Ribiselmarmelade

Zum Wälzen

100 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. Die **Rumkokoskugerl** schmecken nicht nur an Weihnachten gut. Butter mit Staubzucker schaumig rühren.

2. Vanillezucker, Haselnüsse, Kokosflocken, geriebene Kuvertüre, Rum und Marmelade untermischen und alles zu einem elastischen Teig verkneten.

3. Mit den Händen kleine, mundgerechte Kugeln formen und diese zum Schluss in Kokosflocken (alternativ: Schokostreusel) wälzen.

Tipp

Die Rumkokoskugerl schmecken intensiver, wenn die Kokosflocken und Haselnüsse in einer Pfanne geröstet werden, bevor sie mit dem Teig vermischt werden.