

# Rumkokoskuglerl

Köstliche Rumkokoskuglerl 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  | <a href="#">Butter</a> (zimmerwarm) |
| 50 g  | Staubzucker                         |
| 10 g  | <a href="#">Vanillezucker</a>       |
| 60 g  | Haselnüsse (gerieben)               |
| 60 g  | Kokosflocken                        |
| 60 g  | Kuvertüre                           |
| 3 cl  | <a href="#">Rum</a>                 |
| 100 g | <a href="#">Ribiselmarmelade</a>    |

## Zum Wälzen

|       |              |
|-------|--------------|
| 100 g | Kokosflocken |
|-------|--------------|

## Zubereitung

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