

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	<u>Ribiselmarmelade</u>

Zum Wälzen

- 1		
- 1	400	17 . 1 (1
- 1	100 a	Kokosflocken
- 1	100 9	Nonoshocken

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.