

Rumkugeln mit Schokostreusel

Die Rumkugeln mit Schokostreuseln sind eine süße Versuchung zur Weihnachtszeit. Mit diesem Rezept gelingen die köstlich zarten Pralinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

200 g	Schokolade
200 g	Haselnüsse (gerieben)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eiklar
2 EL	Wasser
3 EL	Rum
100 g	Schokostreusel

Zubereitung

1. Die **Rumkugeln mit Schokostreusel** sind im Nu zubereitet. Dafür die Schokolade fein reiben und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer vermengen.

2. Die Masse gut verkneten und mit der Hand kleine Kugeln formen. Die Schokostreusel auf einen Teller leeren und die Rumkugeln darin wälzen, trocknen lassen. Die fertigen Pralinen einzeln in Pralinenmanschetten legen, oder lose und gekühlt in Keksdosen aufbewahren.

Tipp