

# Streuselkugeln

Ein kunterbuntes Rezept für kleine und große Naschkatzen. Die Streuselkugeln sind ein echter Hingucker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

150 g	<a href="#">Schokolade</a>
125 g	Walnüsse
150 g	<a href="#">Honig</a>
2 cl	<a href="#">Rum</a>
Zuckerstreusel/Deko	

## Zubereitung

1. Für die **Streuselkugeln** die Walnüsse und die Schokolade fein reiben. Beides mit dem Honig und dem Rum vermengen und für mehrere Stunden durchziehen lassen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in bunten Zuckerstreuseln (alternativ: Schokostreusel) wälzen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen und nach Belieben in kleinen Papierförmchen servieren.

## Tipp

Werden die Streuselkugeln für Kinder zubereitet, den Rum weglassen. Stattdessen kleine Lolli-Stangen in die Kugeln stecken.