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	Schokolade
125 g	Walnüsse
150 g	Honig
2 cl	Rum
	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 Streuselkugerln für Kinder zubereitet, den Rum weglassen. Stattdessen kleine Lolli-Stangen in die Kugeln stecken.