# Weihnachtliche Rumkugeln

Die weihnachtlichen Rumkugeln schmecken genauso gut wie sie aussehen. Mit Kokosflocken kann man das Rezept besonders raffiniert zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| 120 g | Staubzucker (fein gesiebt) |
| 150 g | Kuvertüre (hell) |
| 150 g | Kuvertüre (dunkel) |
| 150 g | Ribiselmarmelade |
| 5 cl | Rum |
| 2 cl | Zitronensaft |

### Zum Wälzen

| | |
|---|---|
| 100 g | Kristallzucker |
| 120 g | Schokoladenstreusel |
| 120 g | Kokosflocken |

## Zubereitung

1. Für die **weihnachtlichen Rumkugeln** die Nüsse gut mit dem Staubzucker mischen, dann den Rum und Zitronensaft dazugeben und verrühren.

2. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und zusammen mit der Ribiselmarmelade (oder Himbeermarmelade) unterrühren.

3. Mit der Hand aus der Masse kleine Kugeln formen und diese wahlweise in Kristallzucker, in Kokosflocken oder Schokostreusel wälzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**
**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp

Die weihnachtlichen Rumkugeln eignen sich hervorragend als kleines Mitbringsel in der Advents- und Weihnachtszeit.