

Kleingebäck & Konfekt

Rosinen-Rum-Kugeln

1. Für die Masse Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschneidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanillin-Zucker unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Schokolade abwechselnd portionsweise mit Rum unterrühren. Zuletzt Rum-Rosinen unterrühren.

3. Die Masse zugedeckt eine Zeit lang kalt stellen, dann kleine Kugeln daraus formen. Diese in Schokoladenstreuseln wälzen.

4. Die Rumkugeln in Zellophantüten verpackt oder in verschlossenen Glas- oder Porzellangefäßen kühl aufbewahren.

Variante:

Für **Aprikosen-Kugeln** 100 g getrocknete, weiche Aprikosen fein würfeln, mit 3 Esslöffeln Pfirsich- oder Orangensaft vermischen und 2–3 Stunden marinieren lassen. Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker und geriebene Blockschokolade und 3 Esslöffel Likör wie oben beschrieben vermischen, die marinierten Aprikosenwürfel unterrühren und wie unter Punkt 3 beschrieben weiter verarbeiten.



Zutaten

Für die Masse:

- 100 g weiche Butter
- 100 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 300 g geriebene Blockschokolade
- 3 EL Rum
- 125 g Rum-Rosinen

Zum Wälzen:

- 100–150 g Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 32 g, F: 193 g, KH: 425 g, kJ: 15731, kcal: 3758

Tipp:

Anstelle von Schokoladenstreuseln Kakapulver, Kokosraspel oder Schokoladentafeln verwenden.