

# Rezept Rumkugeln

## Rezept Rumkugeln

### Zutaten:

200 g Zartbitter-Schokolade  
250 g fertiger Honigkuchen  
7 EL Rum  
1 EL gehackte Mandeln  
2 EL Schokoladenstreusel  
1 Eiweiß  
2 EL Kokosraspel  
1 EL Zuckerperlen  
Ca. 25 Pralinen-Manschetten

### Zubereitung:

Die Schokolade grob zerkleinern und über einem Wasserbad schmelzen. Den Honigkuchen fein zerbröseln und mit der Schokolade und dem Rum verkneten. Aus der Masse etwa 25 Kugeln formen. Die Mandeln ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten. Anschließend abkühlen lassen und mit einem Esslöffel Schokostreusel mischen.

Die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und in Schokostreusel-Mandeln wälzen.

In die Manschetten setzen und kühl aufbewahren. Die Zuckerperlen und die Kokosraspeln als Verzierung nutzen.

*Zurück zu Süßspeisen*

*Zurück zu Dessert/Nachtisch*

*Zurück zu den Pralinenrezepten*