

RUMKUGELN

Zutaten:

- 125g Butter
- 65g Zucker
- 65g Kakao
- 65g gemahlene Mandeln
- 2 EL Rum
- nach Belieben Schoko-, Zucker- und Krokantstreusel, Zucker, Kakao, Schokoraspeln (zum Wälzen)

Alle Zutaten gut verkneten und kleine Kugeln formen. In den gewählten Wälzmaterialien kugeln, auf eine Platte legen (noch nicht stapeln, da sie zu weich sind!) und ca. 30min kalt stellen. Danach sind die Rumkugeln wieder fest und können in einer Dose gestapelt werden. Unbedingt im Kühlschrank lagern und kalt essen!

Am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen (ich mache immer gleich die vierfache Menge!), sonst ist es viel zu wenig!

Gutes Gelingen wünscht

Sabine