



© Die Tafel Österreich

Rumkugeln für Erwachsene

ca. 30 Stück

150 g	Brot, altbacken, ca. daumendick
200 g	Kochschokolade oder Schokoladenreste von Ostern oder Nikolo
100 g	Kokosflocken
4 EL	Rum
100 g	Staubzucker
125 g	weiche Butter

ZUBEREITUNG

- Das altbackene Brot oder Gebäck fein zerbröseln.
- Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen und dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt, da sonst die Schokolade verklumpt.
- Nun Gebäckbrösel und Kokosflocken unter die Schokolade mischen. Anschließend den Rum dazu geben.
- Staubzucker mit der weichen Butter schaumig rühren und unter die Schokolademasse mischen.
- Mit feuchten Händen gleichgroße Kugeln formen und sofort in Schoko- oder Kokosraspeln wälzen. In eine geschlossene Dose geben, im Kühlschrank fest werden lassen und dort auch lagern.

NACHKOCHEN NOCH EINFACHER GEMACHT

Ein Video zu diesem Gericht sehen Sie auf <https://youtu.be/kS3R07i072o>

Brotmenge:	200 g Weißbrot oder helles Gebäck
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Gesamtkochzeit:	90 Minuten
Schwierigkeit:	mittel