



Rumkugeln



REZEPT

Zutaten für 25–30 Stück:

150g Zartbitterkuvertüre
120g Gemahlene Walnüsse
100g Magerquark
100g Kokosraspeln
50g Entsteinte Datteln
25ml 80%igen Rum
25–30 Stk Pralinen–Papierförmchen

Zubereitung:

Entsteinte Datteln in Rum ca. 12 Stunden (am besten über Nacht) einweichen. Anschließend die Datteln inkl. Rum in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Kuvertüre in einer Schale über heißem Wasser schmelzen. Den Dattelmix, die geschmolzene Kuvertüre, Walnüsse, Kokosraspeln und Topfen gut miteinander vermengen und die Masse 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit feuchten Händen Kügelchen formen, in Kokosraspeln wälzen, in die Papierförmchen legen und kühl stellen.

Tipp:

Die Rumkugeln sind bei kühler Lagerung ca. 2 Wochen haltbar.