



## Rumkugeln

---

Zutaten für etwa 20 Stück:

50 g Butter  
130 g Kochschokolade  
40 g geriebene Nüsse  
1 EL schwarzer Kakao  
2 EL Rum

Schokostreusel oder Kokosflocken zum Wälzen

Alle Zutaten werden mit einem Handmixer gut durchgemischt.

Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nun werden Kugeln geformt und in Schokostreusel gewälzt.

*Tipp: Sollte die Rumkugelmasse zu sehr an den Händen kleben, diese einfach mit kaltem Wasser waschen, dann geht es viel einfacher.*

