

Weihnachten Rezepte

Rumkugeln

Gattung: Backen, Weihnachten

125 g Butter	500 g	"blütenzarte" Haferflocken
200 g Zucker	2	Fläschchen Rum-Aroma
2 mittelgroße Eier	3	Essl. Rum
2 P. Vanillezucker	3	Essl. süße Sahne
70 g Kakao		Raspelschokolade

Die Butter auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Vanillezucker, Kakao, Haferflocken, Rum-Aroma, Rum, Sahne und die noch flüssige Butter dazugeben, alles gut verrühren.

Mundgerechte Kugeln formen, in Raspelschokolade wälzen und trocknen lassen. Erst dann in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Dose schichten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden sollte.