

Weihnachtsbacken Rezepte

Mini Rumkugeln

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Advent, Gebäck, Weihnachten

200 g	heller Biskuitboden	4	Tropfen Rumaroma
4	Essl. brauner Rum (54 %)	100 g	Zartbitterschokolade
1/8	Liter Orangensaft	100 g	weiße Schokolade
75 g	Kokosraspel	2	Essl. Öl
60 g	Butter	100 g	Schokoladenstreusel
30 g	Puderzucker		

Biskuit fein würfeln, mit Rum und Orangensaft beträufeln. Kokosraspel in der Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 ohne Fett anrösten, sofort herausnehmen.

Fett, Puderzucker und Backaroma schaumig rühren. Biskuitwürfel dazugeben.

Schokoladensorten getrennt hacken, im heißen Wasserbad auflösen. Weiße Schokolade mit einer Hälfte der Biskuitmasse, zartbittere mit 2. Hälfte verrühren. 45 Min. kaltstellen.

Massen mit leicht eingeölkten Händen zu je 25 Kugeln formen. Dunkle Kugeln in Schokostreuseln, helle in Kokosraspeln wälzen.