

## REZEPT FÜR RUMKUGEL-PRALINEN



für ca. 40 Stück | 60 Min. | + Marinierund Kühlzeit

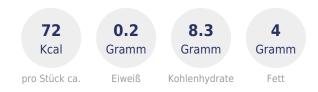
## **Zutaten**

- 125 g Rosinen
- ca. 6 EL Rum
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 300 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Kakao zum Wälzen



7141

## **ZUBEREITUNG**



- 1. Rosinen mit Rum beträufeln und mindestens 60 Minuten marinieren lassen.
- 2. Puderzucker sieben. Schokolade fein reiben. Butter hellcremig schlagen. Puder- und Vanillezucker zufügen und cremig rühren. Schokolade zugeben. Marinierte Rosinen abtropfen lassen (Rum dabei auffangen) und fein hacken. Mit ca. 3 EL Rum unter die Masse kneten und im Kühlschrank zugedeckt fest werden lassen.
- 2. Mit kühlen Händen kleine Portionen von der Masse abnehmen und zu Kugeln formen. In Kakao wälzen, in Pralinenförmchen setzen und bis zum Genuss kühl stellen.

## Tipp:

Wer mag, wälzt einen Teil der Pralinen für mehr Abwechslung in gesiebtem Puderzucker, Schokostreuseln oder Kokosraspeln.