

REZEPT FÜR RUMKUGEL-PRALINEN



RUMKUGEL-PRALINEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 40 Stück | 60 Min. | + Marinier- und 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

72 Kcal	0.2 Gramm	8.3 Gramm	4 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

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 gesiebtetem Puderzucker, Schokostreuseln oder Kokosraspeln.