Rumkugeln, selber machen

- **Gang:**Dessert, Snack

- **Portionen:** 10 - 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10 - 12 Stück', 'yield' : '' });

Wir haben ein Rezept für **köstliche Rumkugeln zum selber machen** – und das nur mit 6 Zutaten! Und wer denkt, Rumkugeln sind nur etwas für die Weihnachtszeit, der irrt! Denn wieso sollten wir nicht ganzjährig den himmlisch-zarten Geschmack von feinen Rumpralinen genießen?

Nicht umsonst gehört die Pralinenversion mit schokoladigem Inneren und dem Herzstück aus Rum zu den beliebtesten Pralinensorten. Bei der Herstellung kommt es auf qualitativ hochwertige Zutaten an. Sparen Sie also nicht an der Schokolade. Wenn Sie auf Rum verzichten und eine kindgerechte Variante möchten, können Sie den Rum ganz einfach durch Rum-Aroma ersetzen. Hier entspricht eine Menge von 4 cl Rum etwa einem Fläschchen Rum-Aroma.

Tipp: Wenn Sie schon einmal dabei sind, lohnt es sich, direkt eine größere Menge an Rumkugeln herzustellen. Diese können Sie schön in kleine Tüten verpacken und Freunden und Familie als Mitbringsel schenken. Hier ist die Freude über den verführerischen Pralinengenuss garantiert! Auch

als Dessert-Komponente bildend die Rumpralinen ein edles i-Tüpfelchen.

Zutaten

- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 40 g guter Kakao
- 4 Eigelbe
- 3 – 4 EL Rum
- Kakao, Raspel-Schokolade, Kokosraspeln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter zusammen mit dem Zucker intensiv 3 bis 5 Min. „weißcremig“ aufschlagen, nacheinander die Eigelbe dazu geben und 1 Min. weiter schlagen. Den Rum einrühren, die geriebene Schokolade unterheben und dann im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt2

Wenn die Masse durchgekühlt ist, mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen, die Hände in Eiswasser tauchen und kleine Kugeln formen. Wieder für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Schritt3

Kakao, Schokoraspeln, Kokosflocken auf einen flachen Teller verteilen. Es muss nicht zwingend die gleiche Menge von allen Komponenten sein, hier können Sie nach eigenem Gusto entscheiden. Nach abgelaufener Zeit die Kugeln in Schokoladenstreuseln, Kokosflocken, Kakao, oder Raspel - Schokolade wälzen.

Zutaten: Rum

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)150
- Kohlenhydrate11
- Eiweiß1
- Fett10
- Zucker11
- Ballaststoffe1

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumkugeln-selber-machen/