SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Köstliche Rumkugeln - Die perfekte Nascherei

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 10 Personen

Zutaten für ca. 50 Rumkugeln

200 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

100 g Blömboom Milk Hot Chocolate Drops

100 g weiche Butter

100 g Puderzucker

4 Esslöffel Rum

200 g Schokostreusel aus Milchschokolade

Zubereitung der Rumkugeln

1.**Schokolade schmelzen und Buttermischung vorbereiten:**

Zuerst die weiche Butter schaumig rühren, dann den Puderzucker sieben und unter die Butter mischen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Blömboom Dark und Milk Hot Chocolate Drops über einem heißen Wasserbad schmelzen, bis sie komplett flüssig ist. Die geschmolzene

Schokolade anschließend vorsichtig in die Buttermischung einrühren.

2.**Rum hinzufügen und kühlen:**

Den Rum in die Schokoladen-Buttermischung einrühren und gut vermengen. Die Masse für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird und sich leichter weiterverarbeiten lässt.

3.**Kugeln formen und in Schokostreuseln wälzen:**

Nach dem Kühlen die Masse mit zwei Teelöffeln in kleine Portionen auf einen Teller setzen. Aus den Portionen nun Kugeln formen und diese anschließend in den Schokostreuseln wälzen, sodass sie schön glänzen und eine tolle Textur bekommen.

4.**Letztes Kühlen:**

Die fertigen Rumkugeln nochmals für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest und perfekt zum Naschen werden.