

## Weihnachts-Rumkugeln

von Manuela B.

350 g	Zartbitterschokolade (gerieben)
10 EL	Rum
125 g	Staubzucker
1 EL	Kakao
200 g	Haselnüsse (gerieben)
125 g	Butter

Zum Wälzen:

Schokostreusel, Kokosflocken oder Krokant

### Zubereitung

Für die Rumkugeln die geriebene Schokolade mit dem Kakao und den Haselnüssen mischen. Die weiche Butter hinzufügen und alles ein paar Minuten gründlich durchmischen.

Während des Mixen langsam den Rum nach eigenem Geschmack hinzugeben. Es ist ratsam immer wieder abzuschmecken.

Die Rummasse für ca. eine Stunde kalt stellen. Nach dem Kühlen mit dem Teelöffel kleine Portionen abstechen und mit den Händen zu Kugeln rollen.

Die Rumkugeln je nach Geschmack in Schokostreuseln, Zuckerstreuseln, Kokos, Krokant, Zucker, Kakao wälzen und in Papierförmchen setzen.