

Rumtrüffel



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zartbitterschokolade	125 g
Butter	20 g
Butterkekse	150 g
Staubzucker / Puderzucker	75 Dekagramm
Kakaopulver	2 Esslöffel
Schankrum	2 Esslöffel

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad vorsichtig unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und den Rum zugießen.

Butterkekse fein zerbröseln, mit 50 g Staubzucker gut vermischen und mit der Schokoladebutter vermischen. Sollte die Masse zu fest sein, noch ein wenig Rum zufügen.

Die Masse erkalten lassen, daraus dann kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den Kühlschrank stellen bis sie fest sind.

Den restlichen Staubzucker mit dem Kakaopulver vermischen und die Kugeln darin wälzen bis sie rundherum bedeckt sind.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1590-Rumtruffel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at