



Rum - Kokos - Kugeln

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 2 Std., 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 80 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 200 g Butter
- 25 g Kokosfett
- 200 g Schokolade, Kochschokolade (Haushaltsschokolade)
- 200 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Rum
- 150 g Kokosraspel für den Teig
- 100 g Kokosraspel, ca., zum Wälzen

NÄHRWERT

Calories: 4332 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Butter und Kokosfett bei geringer Hitze etwas zergehen lassen, Kochschokolade in Stücken dazugeben und unter Rühren alles schmelzen lassen. Staub- und Vanillezucker einrühren, dann die Kokosflocken und den Rum gut untermischen. Die noch ziemlich flüssige Masse für ca. 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen, dabei anfangs ein- bis zweimal umrühren.

Sobald die Masse ganz fest ist, mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, schnell (mit kühlen Händen) zu kleinen Kugeln formen und in den Kokosflocken wälzen. Bis zum Verzehr kühl lagern.

Ergibt ca. 80 Rumkugeln.