

Rumkugeln

DAS WIRD GEBRAUCHT:

250 g heller oder dunkler Biskuit
2 EL Rum
1/8 L Wasser oder weniger
60 g Kokosfett
40 g Puderzucker
10 g Kakao
1 Pck Vanillezucker
½ Fläschchen Rum-Aroma
1 Eigelb
Schokostreusel

EIN REZEPT VON:

Annette Neubecker

AUS:

Wicker

TIPPS:

Es können dafür
auch Kuchenreste
verwendet werden!

SO GEHT'S:

Den Biskuit zerkrümeln und in eine Schüssel geben.
Wasser (weniger Wasser nehmen und evtl. später beim Kneten noch etwas
dazugeben) und Rum mischen und damit die Krümel beträufeln.

Das Fett zerlassen und abkühlen lassen.

Puderzucker, Vanillezucker und Kakao mischen, Rum-Aroma dazugeben.
Das Fett und das Eigelb langsam unterrühren und zu den Krümeln geben.

Alles gut durchkneten.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen.

Diese durch die Streusel wälzen und kalt stellen, damit sie fest werden.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.