Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäffikon
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@erf.ch

lifechannel.ch

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rumkugeln

Zubereitung

- Die Kuchenreste (z. B. Biskuitboden) mit den Händen zerkrümeln, den Rum darüber geben und gut vermischen
- Die dunkle Schokolade in kleine Stücke schneiden oder brechen und zusammen mit dem Butter auf einem Wasserbad schmelzen
- Die geschmolzene Schokoladenmasse zur Kuchen-Rum-Masse geben und gut daruntermischen
- Die gemahlenen Mandeln dazugeben, vermischen und ca. 30 Minuten kühlstellen
- Kokosraspeln in eine kleine Schüssel geben
- Aus der Rumkugelmasse ca. 60 gleichmässige Kugeln formen und in den Kokosraspeln wenden
- Bis zum Servieren im Kühlschrank kühlstellen

Zutaten

250 g	*Kuchenreste*
6 EL	*Rum*
50 g	*gemahlene Mandeln*
125 g	*Butter*
200 g	*dunkle Schokolade*
	Kokosraspeln