

Rumkugeln & Nugatkugeln

Zutaten Rumkugeln

1/8 l Schlagobers
35 dag Schokolade
cirka 6 cl Rum
10 dag geriebene Walnüsse



Schokoladeraspel, Streusel oder Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitung

Schlagobers mit der klein geschnittenen Schokolade aufkochen und die Masse überkühlen lassen. Rum und Walnüsse unterrühren und kaltstellen.
Kugeln formen und in Schokostreusel, Kokosraspel, Kakao oder Nüsse wälzen.
Kühl lagern!

Zutaten Nugatkugeln

15 dag Zucker
15 dag Haselnüsse
15 dag geriebene Dunkle Schokolade
2-3 EL Schlagobers
etwas Rum
Schokolade zum Tunken



Zubereitung

Den Zucker in einem Topf gelblich bräunen und danach die Haselnüsse rasch daruntermischen, auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.
Danach die dunkle Schokolade und die karamellisierten Haselnüsse fein reiben.
Schlagobers und etwas Rum dazugeben, gut durchkneten und kaltstellen.
Kugeln formen, mit Schokolade glasieren und ev. mit einer halben Haselnuss belegen.
Kühl lagern!

Gutes Gelingen wünscht Monika Driussi!