

Nah&Frisch

Professional

Knusprige Rumkugeln

Dessert

Fingerfood

Schnelle Küche

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Die Schokolade grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend die Manner-Schnitten fein zerbröseln, Schokolade und Rum zufügen und gut vermengen. Aus der Masse ca. 10 Kugeln formen und mindestens eine ó Stunde kalt stellen.

Dann die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und in Haselnusskrokant wälzen und in die Papierförmchen legen.



Zutaten

150 g Zartbitter-Schokolade

250 g Manner Original
Neapolitaner Schnitten

7 EL Rum

1-2 Eiweiß

150 g Haselnusskrokant

Papierförmchen