

Rum-Kugeln

Für zwei Personen

1 Biskuitboden	40 ml Rum	125 g weiße Kuvertüre
1 EL gemahlene Mandeln	1 Päckchen Vanillezucker	1 TL rosa Pfefferkörner
Hagelzucker, Kakao	Puderzucker	

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für das Rezept wird nur die Hälfte des Biskuitbodens benötigt. Diesen zerbröckeln, mit Rum tränken und mit der Kuvertüre, den gemahlenden Mandeln und dem Vanillezucker verkneten. Das Ganze im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Masse Kugeln formen und in Kakao, Puderzucker und Schokoflocken wälzen. Die Rumkugeln auf Tellern anrichten, mit den Pfefferkörnern und Hagelzucker garnieren und servieren.

Nicole Otte am 20. Dezember 2012