Nah&Frisch



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-Schokolde
- 250 g Manner Original Neapolitaner Schnitten
- 7 EL Rum
- 1-2 Eiweiß
- 150 g Haselnusskrokant
- Papierförmchen