



Rumkugel

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Portion/ Größe
20 Stück

 Zubereitungszeit
20 Minuten

Zutaten

Ca. 270 Gramm Biskuitreste
3 El. Marillenmarmelade
3 El. Rum
3 El. Milch
Kokosraspeln



Zubereitung

Biskuitreste in eine Schüssel geben und mit Marmelade, Rum und Milch mischen. Die Masse mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten.

Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Kugeln formen und diese in Kokosraspeln wälzen.

Mit dieser Methode kannst du alle Biskuitreste verarbeiten. Wenn du keinen Schokoteig hast, gebe einfach 1-2 Teelöffel Kakaopulver zu der Masse, aber dementsprechend braucht der Teig mehr Flüssigkeit. Also mit Milch den Teig ausgleichen.

Gedanken: man kann natürlich auch Rum Aroma verwenden, oder sie ganz ohne Rum zubereiten.
Wer mag, kann in die Mitte der Kugel je eine Sauerkirsche einarbeiten.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com