





Schnelle Rumkugeln

Schokoladige Rumkugeln - lecker und schnell gemacht

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie
3 EL Rum
etwa 3 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Kuchen in grobe Stücke schneiden und in einer Rührschüssel zerbröseln. Rum zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf mittlerer Stufe zu einer glatten Masse verrühren.

2 Zubereiten:

Aus der Masse etwa 20 gleich große Portionen jeweils zu einer Kugel formen und in den Schokoraspseln wälzen. Nach Belieben in Pralinen- oder Gebäckkapseln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gekühlt schmecken die Rumkugeln besonders gut.
- Gut gekühlt kann man die Rumkugeln etwa 2 Wochen aufbewahren.