



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann (alkoholfreie) Rumkugeln

ZUTATEN

1 Tortenboden
6 EL Rum oder Milch
50 g gemahlene Mandeln
125 g Butter
200 g fein geriebene Kuvertüre
Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Den Tortenboden fein zerbröseln und mit dem Rum oder der Milch tränken. Die Butter schaumig rühren. Im Anschluss die Kuvertüre schmelzen.

Die Biskuitbrösel, Mandeln und Kuvertüre unter die Butter rühren und für ca. eine Stunde kaltstellen.

Mit einem kleinen Löffel die Masse portionieren und zu Kugeln formen und durch die Schokostreusel rollen – fertig!