



Rum Kugeln



30 Min.



mittel



60 Kugeln



ohne Nüsse

Schritt 1

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Kokosraspel, Mehl, Kakaopulver und Rum zu einem Teig verkneten.

Schritt 2

Kurz kühlen und anschließend kleine Kugeln formen.

Schritt 3

Für gleichmäßig große Kugeln die Masse mit einem Kaffeelöffel entnehmen.

Schritt 4

Kugeln sodann in Kokosraspel oder Schokoladenstreusel wälzen.

Schritt 5

Wer eine Hälfte der Rumkugeln in Kokos und die andere in Schoko wälzt, erhält nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein abwechslungsreiches Ergebnis.

Zutaten

- ♥ 250 g weiche Butter
- ♥ 380 g Staubzucker
- ♥ 1 Packung Vanillezucker
- ♥ 130 g Kokosraspel
- ♥ 70 g Mehl
- ♥ 1 Kaffeelöffel Kakaopulver
- ♥ 1 Stamperl Rum
- ♥ Kokosraspel oder Schokoladenstreusel zum Wälzen



ADEG Kochtipp

Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann Rumaroma verwenden.