

## Rum Kugeln mit Kokos



### Zutaten:

- 200 g Butter
- 25 g Kokosfett
- 200 g Schokolade (Zartbitter)
- 200 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Rum
- 150 g Kokosraspeln für den Teig
  
- 100 g Kokosraspeln zum Verzieren

### Zubereitung:

- Butter und Kokosfett in einem Topf bei geringer Hitze flüssig werden lassen. Schokolade in Stücken dazugeben und unter ständigem Rühren zusammen schmelzen.
- Puder- und Vanillezucker unterrühren und Kokosflocken sowie den Rum gut untermischen.
- Die flüssige Masse für ca. 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, dabei anfangs ein- bis zweimal umrühren.
- Sobald die Masse fest ist, mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel kleine Portionen abstechen, schnell zu kleinen Kugeln formen und in den Kokosflocken wälzen.
- Dieses Rezept ergibt ca. 70 - 80 Rumkugeln.

### Tipps

#### Geschenkidee

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude und verschenken Sie die selbstgemachten Rumkugeln in einer schönen Verpackung.