

So leicht: Rumkugeln/Esspressokugeln

Vorspeisen

Schwierigkeitsgrad: einfach

ZUTATEN



- 100 g Butter
- 4 EL Kakao, fair+bio* oder 4 EL Kokosraspel
- 200 g geriebene Schokolade*
- 5 EL Rum
- 5 EL feine Haferflocken
- 5 EL Cashewnüsse*

*von der Marke



die anderen Zutaten in Bioqualität, für den Geschmack!

Tipp – statt des Rums kann man auch Kaffee nehmen! Oder den Rum durch Amaretto ersetzen.

ZUBEREITUNG

1. Cashews mit Standmixer, Pürierstab oder Messer fein hacken
2. Butter schaumig rühren, mit der geriebenen Schokolade und dem Rum gut durchkneten.
3. Zu Kugeln formen.
4. Die Kugeln in Kakao oder Kokosraspeln wälzen.
5. Mehrere Stunden zum „Ruh“ in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß bei der Zubereitung!



Weltladen Ravensburg
Gespinstmarkt 25
88212 Ravensburg