



RUM-KOKOS-KUGELN VON RUDI UND KARL OBAUER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Butter, weich

100 g Puderzucker

40 g Vanillezucker

150 g Orangenschokolade

100 g Haselnüsse, gerieben

150 g Kokosraspel

80 ml Rum

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Orangenschokolade über warmen Wasserbad auflösen und mit QimiQ Classic unter die Buttermasse rühren.
4. Zuerst die Nüsse, dann die Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Ein Drittel der gerösteten Kokosraspel beiseite stellen.
5. Nüsse, restliche Kokosraspel und Rum unter die Butter-Schokolade-Masse mischen.
6. Masse ca. 4-5 Stunden kühlen, bis sie fest und formbar ist. Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, zur Kugel formen und in den beiseite gestellten Kokosraspeln wälzen.
7. Über Nacht kühlen.