



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 Classic, ungekühlt

100 g Butter, weich

100 g Staubzucker

40 g Vanillezucker

150 g Orangenschokolade

100 g Haselnüsse, gerieben

150 g Kokosflocken

80 ml Rum

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Staubzucker 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 Kokosflocken beiseite stellen.
5. Nüsse, restliche Kokosflocken und Rum unter die Butter-Schokolade-Masse mischen.
6. Die 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 Kokosflocken wälzen.
7. Über Nacht kühlen.