



RUM-KOKOS-KUGELN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

250 g QimiQ Classic

200 g Butter

200 g Staubzucker

300 g Schokolade

160 ml Rum

200 g Haselnüsse, gerieben

200 g Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Die Masse für ca. 1 Stunde tiefkühlen bis sie fest und formbar ist.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.
5. **Tipp:** Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.