



# RUM-KOKOS-KUGELN VON RUDI UND KARL OBAUER



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 40 PIÈCES

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Beurre, mou

**100 g** Sucre glace

**40 g** Sucre vanillé

**150 g** Chocolat aux oranges

**100 g** Noisettes, râpée

**150 g** Noix de coco râpée

**80 ml** Rhum

## PRÉPARATION

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.