

Rumkugeln

mit übriggebliebenen Backzutaten und „verunglückten Plätzchen“

Zutatenliste:

150g	Butter
200g	Zucker
20g	Vanillezucker
70g	Kakao
325g	„verunglückte Plätzchen“ Alternativ: zarte Haferflocken
1-2	Fläschchen Rumaroma
20g	Rum
100g	Sahne
150g	Schokoladenstreusel Alternativ: Kokosflocken



Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Zucker und Vanillezucker zur geschmolzenen Butter geben und gut verrühren.
2. Kakao, „verunglückte Plätzchen“ und/oder Haferflocken, Rumaroma, Rum und Sahne zugeben. Gut vermischen bzw. verkneten bis eine homogene Masse entsteht.
3. Etwa 30 Minuten kühl stellen.
4. Teig zu Kugeln formen in Schokoladenstreuseln oder Kokosflocken wälzen.

Kühl lagern oder gleich vernaschen!