
Rum-Kokoskugeln

Zutaten

- 125 ml Schlagobers
- 400 g weiße Schokolade
- 50 g Kokosfett
- 50 g Kokosette
- Kokosette zum Wälzen

Zubereitung:

Obers im Wasserbad erwärmen, Schokolade und Kokosfett klein hacken und unter Rühren im Obers auflösen.

Kokosette einrühren, Masse in eine Schüssel geben, zudecken und ca. 2 Stunden kühlstellen (zum Festwerden).

Aus der Masse kleine Kugeln formen, in Kokosette wälzen und in Papier-Manschetten setzen. Kühl aufbewahren.

Rum-Kokos-Kugeln

wie obiges Rezept, nur Milkschokolade statt weißer Schokolade, + einen guten Schuß Rum unterrühren ca. 2 Wochen gekühlt haltbar