

REZEPT AUS UNSEREM ADVENTKALENDER

CHRISTOPHS WEISSE RUMKUGELN

Zutaten

110 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
100 g Butter
330 g weiße Schokolade
5 EL Orangensaft
150 g Kokosraspel
Rum nach Belieben ;-)
Kokosraspeln zum Wälzen



Zubereitung

Für die weißen Rumkugeln wird die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig geschlagen.

Nun einen guten Schuss Rum, die Schokolade (gehackt), den Orangensaft und die Kokosflocken hinzufügen und die Masse gut verkneten.

Daraus kleine Kugeln formen und diese in den Kokosflocken wälzen.

WE ARE FAMILY.®