Rezept

Karibische Rumkugeln

Ein Rezept von Karibische Rumkugeln, am 11.11.2026

Zutaten

100 g	Sultaninen
200 g	dunkle Kuvertüre
180 g	Puderzucker
	Pralinékapseln
2 cl	brauner Rum
150 g	Butter
50 g	Kokosraspel zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Sultaninen in Rum einlegen und etwa 4 Std. ziehen lassen. Kuvertüre grob zerkleinern und schmelzen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Kuvertüre, 2 EL heißes Wasser und die Sultaninen zugeben. Die Ganache abgedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Die Kokosraspel in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Aus der Ganache etwa 40 walnussgroße Kugeln formen. Die Rumkugeln in den Kokosraspeln wälzen und in die Pralinékapseln setzen.