

Rezept

## Rumkugeln mit viel Rum

Ein Rezept von Rumkugeln mit viel Rum, am 18.04.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> Löffelbiskuits	<b>100 g</b> Zartbitter-Schokolade
<b>40 g</b> Haselnuss-Nugat-Creme	<b>50 g</b> brauner Rum
<b>50 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Schokoladenstreusel

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 3 g F, 1 g EW, 8 g KH

### Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in Stücke brechen und im Mixtopf 8 Sek./Stufe 10 mahlen. Dann umfüllen. Die Schokolade in Stücke brechen, im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 fein hacken und ebenfalls umfüllen.

---

2. Nugat-Creme, Rum und Butter in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren. Biskuits und Schokolade 30 Sek./Stufe 4 unterrühren. Von der Masse teelöffelgroße Portionen abnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen und ca. 45 Min. kühlen.