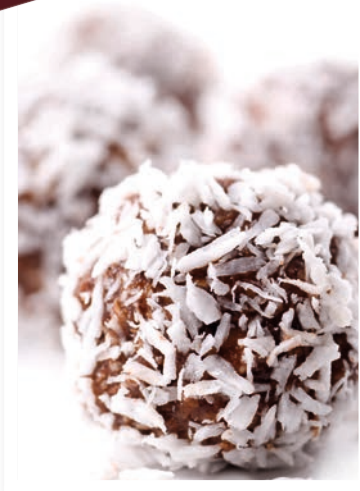


2011



1/4 l Sahne  
700 g Blockschokolade  
8–10 cl Rum  
200 g gehackte Walnüsse  
Kokosraspel oder  
Schokostreusel

## *Rumkugeln*

---

**EINFACH IN DER ZUBEREITUNG,  
GROSSARTIG IM GESCHMACK UND  
ÄUSSERST VERLOCKEND.**

1. 1/4 l Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen, sofort 700 g kleingeschnittene Blockschokolade dazugeben und gut verrühren.
2. Ist die Masse erkaltet, aber noch nicht ganz steif, 8–10 cl Rum (je nach Belieben) einrühren und 200 g gehackte Walnüsse untermischen.
3. Die Masse absteifen lassen, Kugeln davon formen und diese in Kokosraspeln oder Schokoladenstreuseln rollen.