

Rumkugeln:

(Schule Maria Lankowitz)

Zutaten: 25 dag Ceres
10 dag geriebene Haselnüsse
20 dag Staubzucker
8 dag Kochschokolade
2 Eiklar
Rum nach Geschmack, für Kinder Orangensaft
Alle Reste welche während der gesamten Backzeit angefallen

sind:

Kekse (fein gerieben) Tunkmasse, Marmelade usw.
Die obigen Grundzutaten nach Bedarf verringern.

Schokoladestreusel oder Kokosette zum Wälzen.

Zubereitung:

Ceres zergehen lassen, Nüsse, Zucker, Eiklar, geriebene Schokolade, Rum und die Reste der Backzeit dazugeben, kühl stellen und kleine Kugeln formen. Diese in Kokosette oder Streusel drehen.