



ZUTATEN

300g übrig gebliebener Schokorührkuchen
oder fertiger Schokorührkuchen aus
dem Supermarkt
100g Vollmilchschokolade
100g Butter
200g Magerquark
50g Zucker
50ml Rum
100g Marzipanrohmasse
40g Mandelsplitter
Prise Salz
150g Schokoladenstreusel
2 EL Puderzucker

RUMKUGELN

REZEPT FÜR: 25 STÜCK
DAUER: 1 STD. 20 MIN.

1. Schokokuchen mit den Händen fein bröseln und zur Seite stellen
2. Vollmilchschokolade mit Butter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad langsam schmelzen und mit Magerquark, Zucker, Salz und Rum zu einer klebrigen Masse verrühren. Marzipanrohmasse in kleine Stücke reißen, Mandelsplitter hacken und beides zusammen mit den Bisquitbröseln in die Schokoladenmasse einkneten. Für 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen
3. Nach der Ruhephase kleine Kugeln formen und in den Schokoladenstreuseln wenden. Je eine Rumkugel in eine Muffinform setzen. Vor dem Servieren Puderzucker in ein feines Sieb geben und die Rumkugeln damit bestreuen

