



### 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

