



# Rum-Kokos-Kugeln

nach traditioneller Art

35 dag Edelbitterschokolade  
(grob gehackt)

1/8 l Rum

25 dag Kokosflocken

1/2 l Schlagobers

## **Zubereitung**

*Zuerst das Schlagobers aufkochen, dann die Schokoladenstücke darin schmelzen.*

*Zuletzt noch einmal kurz aufkochen, anschließend überkühlen lassen.*

*Den Rum und 15 dag der Kokosflocken unter die Schoko-Obers-Masse mischen.*

*Die Masse 4 bis 5 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen.*

*Einen Kaffeelöffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus der Teigmasse ausstechen.*

*Mit angefeuchteten Händen Kugeln formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen.*

*Die Rum Kokosflocken sind gekühlt und gut verschlossen 2 bis 3 Wochen haltbar.*

*Gutes Gelingen ☺*