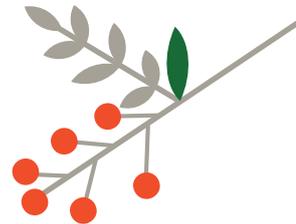


Rut empfiehlt Schokokugeln



ZUTATEN

250 ml Sahne
700 g geriebene Schokolade (Blockschokolade)
200 g geriebene Mandeln
Für Erwachsene : ein kleiner Schuss Rum

Für den weihnachtlichen Geschmack

Zimt und/oder etwas Vanillearoma

Zum Verzieren

Kokosraspeln / Schokostreusel / Backkakao (herb) / Gehackte Pistazien / Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Die Sahne kurz aufkochen lassen und dann die geriebene Schokolade langsam unter Rühren zugeben. Die Masse erkalten lassen. Die geriebenen Mandeln und ggf. den Rum oder die Zimt/Vanillemischung dazugeben und gut mischen. Die Masse fest werden lassen.

Kleine Kügelchen formen und je nach Belieben in z. B. Kokosraspeln oder Kakao wälzen.

Wer mag, kann die Kugeln in Muffinförmchen platzieren.

Eignet sich perfekt als Mitbringsel in einer schönen Dose oder in einem Geschenkbeutel verpackt.