

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Weihnachten

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

100 G	Butter
2	Eigelb
250 G	geriebene Schokolade
1 EL	Staubzucker
80 G	geriebene Nüsse
1 SCHUSS	Rum

Kokosflocken, bunte Streusel oder geriebene Haselnüsse zum Wälzen

Zubereitung

1. Butter und Schokolade im Wasserbad erwärmen bis die Schokolade flüssig ist.

   Ist sie zu fest, gibt man einen Schuss Obers dazu.

2. Rum nach Geschmack dazugeben.

3. Geriebene Nüsse unterrühren bis die Masse etwas eingedickt ist.

4. Kalt stellen.

5. Anschließend in Kokosflocken, bunten Streusel, geriebenen Haselnüssen wälzen und wieder kalt stellen.