

© Salzburger Agrar Marketing

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

4	D I	\sim 1 1 1		14/		1 . 1.	\sim 1 1 1	1 (1
1.	Butter und	Schokola	ide im	Wasserb	ad erwärmen	i bis die	Schokolad	de flussiø 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.