



# Hier und heute

## Rumkugeln mit Marzipan

Rumkugeln sind lecker und perfekt für die Resteverwertung. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild verrät ihr schnelles Rezept mit Marzipan und Kuchenresten. Diese Rumkugeln sind das perfekte Mitbringsel.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 50 Stück

## Zutaten für die Rumkugeln

- 400 g Kuchenreste z. B. Rührkuchen, Weihnachtsplätzchen, Tortenböden
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 8 EL Rum + etwas zum Angleichen der Masse + etwas fürs Marzipan
- Optional: 100 g Marzipan
- 1 EL Backkakao
- Prise Salz
- Optional: Lebkuchengewürz
- Zum Wälzen: 150 g Zartbitter-Schokoladenstreusel, Schokoladenraspeln, Kokosraspeln oder weiße gehobelte Schokolade

## Zubereitung

Marzipan mit einer Reibe raspeln, mit Rum verkneten und zu etwa haselnussgroßen Kugeln formen.

Die Kuchenreste zerbröseln und mit dem Rum mischen.

Kuvertüre grob hacken und auf dem Wasserbad schmelzen.

Kakao und optional etwas Lebkuchengewürz zu die Kuchenrummischung geben.

Die geschmolzene Schokolade ebenfalls hinzufügen.

Handschuhe anziehen und die Masse gut per Hand vermischen.

Die Masse sollte ausreichend feucht sein. Je nach verwendeten Krümeln noch etwas Rum zugeben. Nun die Streusel in einer Schüssel bereitstellen.

Für einen Marzipankern, die Rumkugelmasse um Marzipankugeln in gewünschter Größe formen und anschließend in Schokoladenstreuseln, Schokoladenraspeln oder Kokosraspeln wälzen.

Die Kugeln nochmal mit den Händen nachrollen, damit die Streusel besser haften bleiben. Rumkugeln kalt lagern und zum Servieren zum Beispiel in hübsche Papiermanschetten setzen.

**Tipp:** Verschenken Sie doch Ihre Rumkugeln in einem hübsch dekorierten Schraubglas, Cellophan- oder Papierbeutel.