



Rumtriffel

Zutaten:

100g Butter, 2 EL Kakao, 2 EL Arrak, 200g Zartbitter-Schokolade, 200g gemahlene Haselnüsse, Puderzucker

Verzierung: Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Kakao und Arrak unterrühren. Die Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und abgekühlt mit den Haselnüssen unter die Butter rühren. Zuletzt soviel Puderzucker (gesiebt) unterkneten, damit man feste kleine Kugeln formen kann.

Verzierung: In Schokoladenstreusel wenden. Trocknen lassen.