

Reste

Rezept

## Schoko-Rum-Kugeln



von Eva Rossmann, Krimiautorin

### Zutaten

200 g Kuchen (Biskuit o. Ä.)

150 g dunkle Schokolade

3 EL Marmelade

40 ml Rum

Kakao oder geriebene  
Schokolade

### Zubereitung

Mira und mir geht beim Kuchenbacken ab und zu etwas schief. Aber wir haben einen Plan B. Nämlich diese Kugeln. Weil sie mir besser schmecken als die meisten Kuchen, gibt es sie inzwischen auch ohne vorausgegangenes „Unglück“.

Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Den Kuchen in eine Schüssel bröseln. Marmelade, je nach Geschmack süß oder säuerlicher, und Rum dazugeben, die Schokolade darüber leeren. Alles gut vermischen.

Ein flaches Gefäß mit Kakao oder geriebener Schokolade bestreuen. Aus jeweils 1 EL Masse mit den Händen Kugeln formen (die Masse ist ziemlich weich, aber das passt) und sie sofort im Kakao wälzen.

Die Kugeln für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Offener

Kühlschrank