



Rumkugeln Eierlikör

Aus den Resten der Mürbteig-Kekse für rund 15 Rumkugeln.

Zutaten

Menge	Zutat
100 g	Mürbteig Kekse
15 ml	Eierlikör
10 ml	Kirsch Likör
20 g	Rohrzucker
20 g	Kakaopulver
15 g	Kokosflocken

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Masse (5 Minuten)
<input type="checkbox"/>	1.	100 g Mürbteig Kekse in einer Schüssel so zerreiben oder zerdrücken, bis keine großen Stücke mehr vorhanden sind. Dazu nun 5 g Kakaopulver 15 ml Eierlikör 10 ml Kirsch Likör und 20 g Rohrzucker geben und alles gut miteinander vermengen, so dass eine gut formbare Masse entsteht.
		Kugeln (5 Minuten)
<input type="checkbox"/>	2.	Die Masse nun zu Kugeln mit einem Durchmesser von rund 1,5 cm formen.
		Kugeln wälzen (5 Minuten)
<input type="checkbox"/>	3.	Die Kugeln nun entweder in 15 g Kokosflocken wälzen und dann kaltstellen oder erst kaltstellen und dann in 15 g Kakaopulver wälzen.



Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen Vorspeisen,
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
15 Minuten
- **Preiskategorie**