

Der PERM4 | Adventskalender 2023

Wir öffnen Türen. Das ganze Jahr über kümmern wir uns Tag für Tag mit den „Zutaten“ Fachexpertise, Branchen- und Marktkenntnis, Beratungskompetenz und Motivation darum, dass Fach- und Führungskräfte beruflich einen Platz nach ihrem Geschmack finden und helfen Unternehmen aller Branchen und aller Größen dabei, freie Plätze in ihren erfolgsrelevanten Bereichen erfolgreich zu besetzen. Daher geht es bei uns auch in der Adventszeit um Erfolgsrezepte für die besten Plätzchen ... im weihnachtlichen Sinne.

Tag 20: Rumkugeln

Zutaten:

- 80 g Butter
- 2 Eigelb
- 250 g geriebene Schokolade
- 1 EL Staubzucker (Puderzucker)
- 1 EL Kakao
- 2 EL Strohrum
- 250 g Kokossette (zum Wälzen)

Grundmasse herstellen:

- Butter und Eigelb mit einem Mixer schaumig rühren.
- Geriebene Schokolade, Staubzucker und Kakao hinzufügen und alles gründlich durchmischen.
- Zum Schluss nach Geschmack Rum unterrühren.
- Die Schokoladenmasse für etwa 60 Minuten im Kühlschrank kühlen, bis sie fest genug zum Formen ist.

Kugeln formen:

- Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten, um das Ankleben zu verhindern.
- Mit einem kleinen Löffel kleine Portionen der Schokoladenmasse entnehmen und zu Kugeln formen.

Wälzen und erneut kühlen:

- Die geformten Kugeln in Kokosflocken wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
- Die fertigen Rumkugeln nochmals kalt stellen, damit sie trocknen und fest werden.

Aufbewahrung:

- Die Rumkugeln im Kühlschrank und trocken lagern. Sie halten sich für 5-7 Tage.

