Walnußkugeln

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Pralinen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

50 g Vollmilchschokolade
200 g Staubzucker
140 g geriebene Walnüsse
3 EL Rum
1 TL Kakao
1 TL Kakao entölt
1 TL Staubzucker

Zubereitung

Vollmilchschokolade in Stücke brechen, in eine kleine Schüssel legen und im Wasserbad erwärmen, aber nicht kochen.
Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Schokolade flüssig ist.
Den Topf vom Herd nehmen.
Staubzucker mit der flüssigen Schokolade verrühren.
Walnüsse fein mahlen und unter die Schokoladenmasse rühren.
Soviel Rum zufügen, bis die Schokoladenmasse geschmeidig ist und nicht mehr krümelt.
Schokoladenmasse abkühlen lassen.
Handflächen mit einem kleinen Stück Butter leicht einreiben.
Mit einem Teelöffel kleine Mengen Schokoladenmasse abstechen.
Mit den Händen zu kleinen Walnußkugeln formen und auf einen Teller legen.
Zum Schluß die Walnußkugeln nach Belieben in süßem oder entöltem Kakaopulver oder Staubzucker wälzen.
Die Walnußkugeln bis zum Verzehr in einer verschlossenen Plastikdose aufbewahren.