



# Walnuss Aprikosen Rumkugeln



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	150 kcal	Fett:	10,8 g
Eiweiß:	2,22 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,04 g
Kohlenhydrate:	8,67 g	ungesättigte Fettsäuren:	4,76 g

**Zubereitungszeit:**  
4 Stunden 25 Minuten

## Zubereitung:

1. Schokolade reiben und mit Butter vermengen. Backkakao, Aprikosen, Walnüsse und Rum hinzufügen und zu einem klebrigen Teig verkneten.
2. Backkakao zum Bestäuben auf einen Teller geben.
3. Für eine Rumkugel einen Esslöffel Teig zwischen den Handflächen zu einer Kugel formen, in Backkakao wenden. Die Kugeln für mindestens vier Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

## Zutaten für 20 Portionen :

- 300 g dunkle Schokolade
- 100 g weiche Butter
- 3 EL Backkakao
- 50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 50 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 4 EL Rum
- 4 EL Backkakao zum Bestäuben